

Lammnierstück mit Ratatouille, Kartoffeln und Cherrytomätchen

La Mise en Place:

1 kleine Aubergine, 1 kleiner Zucchini, 1 kleine gelbe Peperoni, 1 kleine Dose Kichererbsen, 1 Schalotte, einige Zweiglein Thymian, 1 kleine Tomate, 100 g Baby-Kartöffelchen, 2 Lammnierstücke (300 g), Pfeffermühle, Olivenöl, 2 EL Balsamico, Olivenöl, Rosmarin, Kreuzkümmel, Olivenöl, 1 Zweiglein Cherry-Tomätchen, Kräuterbutter

Die Vorbereitung:

Aubergine, Zucchini und Peperoni in 1,5 cm grosse Stücke schneiden. Kichererbsen gut spülen und zugeben. Die Schalotte fein schneiden und Thymian hacken. Die Tomate in Stücke schneiden und die Baby-Kartöffelchen halbieren. Die Lammnierstücke mit Pfeffer und etwas Thymian bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und Aubergine, Zucchini und Peperoni darin vier Minuten rührbraten. Mit Pfeffer bestreuen. Kichererbsen, Schalotte und Thymian einrühren. Tomate und Balsamico unterrühren.

Alles auf einem ausgelegten Blech verteilen.

Die Kartoffelchen mit Olivenöl beträufeln, mit Rosmarin und Kreuzkümmel bestreuen und dazu setzen. In den Ofen schieben.

In der Bratpfanne erneut Olivenöl erhitzen und die Lammnierstücke darin schön braten.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 15 Minuten. Nach zehn Minuten die Cherry-Tomätchen am Zweig dazu setzen.

Die Vollendung:

Das Fleisch mit Gemüse und Kräuterbutter servieren.

