

Lamm-Rücken mit Zucchini-Tomaten-Gemüse

Für zwei Personen

2 Lammlachse	1 Zucchini	5 Kirschtomaten
2 Knoblauchzehen	60 g grüne Oliven	1 unbehandelte Zitrone
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	0,5 Bund Basilikum
Olivenöl, Zucker	Meersalz, Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Lammlachse waschen, trocken tupfen, salzen und zuckern. Danach eine Knoblauchzehe anschlagen, gemeinsam mit etwas Olivenöl und einem halben Rosmarinzweig mit dem Fleisch in eine Pfanne geben und kurz von allen Seiten anbraten. Danach den Lammrücken in den vorgeheizten Ofen geben und garen. Den Rosmarin und den Knoblauch auf das Fleisch legen. Für das Gemüse die Zucchini waschen, trocken tupfen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten ebenfalls waschen, trocken tupfen und in Viertel schneiden. Die Tomaten- und die Zucchinistücke in einen Topf geben und mit etwas Wasser bedecken. Mit Meersalz und Zucker würzen und köcheln lassen. Danach die zweite Knoblauchzehe anschlagen und zum Gemüse geben. Außerdem etwas Olivenöl dazugeben und gar dünsten. Den restlichen Rosmarin und Thymian zu dem Gemüse geben. Danach für die Vinaigrette die grünen Oliven grob hacken. Das Basilikum und den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter fein hacken. Nun die Zitrone auspressen und eine halbe Esslöffel des Saftes in eine Schüssel geben. Danach Zucker, Meersalz, schwarzen Pfeffer und Olivenöl dazugeben und zu einer Vinaigrette aufschlagen. Nun die Oliven und das Basilikum darunter mischen. Den Lammrücken aus dem Ofen nehmen und in Tranchen schneiden. Den Lammrücken mit dem Zucchini-Tomaten-Gemüse auf einem Teller anrichten, mit der Vinaigrette garnieren und servieren.

Carina Siebert am 21. Februar 2013