

Lammkoteletts mit Oliven-Vinaigrette, Auberginen-Salat

Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz	1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone	6 EL Olivenöl	Pfeffer
3 grüne Oliven	3 schwarze Oliven	2 Stängel Bergbohnenkraut
1 Schalotte	1/2 Knoblauchzehe	6 kleine Lammkoteletts

Die Auberginen vom dicken Ende zum Blütenansatz in Längsscheiben schneiden, so dass die Früchte am Blütenansatz zusammenbleiben. Die Früchte um 90 Grad drehen und ebenso einschneiden. Der Blütenansatz soll die dicken Streifen noch zusammenhalten. Die vorbereiteten Auberginen ca. 8 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In der Zwischenzeit Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Aus der Hälfte vom Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Schnittlauch und Pfeffer eine Marinade mischen. Die gegarten Auberginen auf einem Tuch abtrocknen, dann in eine Form legen und mit der Marinade begießen. Auberginen ca. 30 Minuten ziehen lassen. Für die Oliven-Vinaigrette die Oliven fein hacken. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Schüssel Schalotte, Knoblauch, Bohnenkraut, gehackte Oliven, restlicher Zitronensaft und 3 EL Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einpinseln. In einer Grillpfanne oder auf dem Grill die Koteletts von beiden Seiten jeweils 2-4 Minuten braten. Dann auf Tellern anrichten und mit der Oliven-Vinaigrette beträufeln, Auberginensalat dazu reichen und servieren.

Vincent Klink am 03. Juli 2014