

Schnelles Lamm-Ossobuco mit Ratatouille und Gremolata

Für zwei Personen

Für das Ossobuco:

2 Scheiben	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl	Salz	

Für das Ratatouille:

1 kleine Zucchini	1 kleine Aubergine	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Peperoncini	200 g Kirschtomaten
100 ml Tomatensugo	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Gremolata:

1 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe	2 Anchovifilets
1 EL Kapern in Salz	2 Zitronen	2 EL Butter
150 ml Lammjus	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zitrone	4 Zweige glatte Petersilie
-----------	----------------------------

Für das Ossobuco: Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch andrücken. Lamm waschen, trockentupfen und mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch so lange wie möglich marinieren. Das Fleisch salzen und in einer Pfanne von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und ggf. im Backofen warmhalten. Kurz vor dem Servieren am Herdbrand ruhen lassen.

Für das Ratatouille: Zucchini, Aubergine, Paprika, Peperoncini und Kirschtomaten waschen und trockentupfen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Peperoncini fein hacken. Aubergine längs vierteln und die Kerne herausschneiden. Danach in Segmente schneiden, in eine Schüssel geben und salzen. Ca. 10 Minuten Wasser ziehen lassen.

Paprikaschoten vierteln, von Scheidewänden und Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Zucchini längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und in Segmente schneiden. Kirschtomaten quer halbieren. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen. Zwiebel in dünne Spalten und Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Alle Gemüse in eine große Schüssel geben und mit Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. Das Gemüse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen garen.

Zwischendurch wenden. Ratatouille aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit dem Tomatensugo, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer, Peperoncini und Olivenöl abschmecken.

Für die Gremolata: Lammjus in einen Topf geben und erhitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Knoblauch abziehen. Knoblauch, Anchovifilets und Kapern fein hacken. Zitronen unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie, Knoblauch, Anchovifilets, Kapern, Zitronenabrieb und Butter vermengen und in die heiße Jus rühren. Gremolata mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und dies fein schneiden. Zitronenabrieb und Petersilie vermischen. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 12. März 2021