

LAMMKARREE GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN MIT MEDITERRANEM GRATIN



DAVIDE LEONE

RALPH BALZER



KÜCHENCHEF: RALPH BALZER
GESCHÄFTSFÜHRER: DAVIDE LEONE
HOTEL & RESTAURANT MALTESER KOMTUREI
HERRENSTRUNDEN 23
51465 BERGISCH GLADBACH
TELEFON: 02202 959 78 0
WWW.MALTESER-KOMTUREI.DE

Zutaten für 4 Personen

Kartoffelgratin

400 ml Crème double
800 g Kartoffeln in Scheiben
etwas Reibkäse
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Knoblauch nach Belieben

Lammkarree

4 Lammkarree
Kräuter, Knoblauch nach Belieben

Mediterranes Gemüse

4 Tomaten, gehäutet und entkernt
1 Prise Zucker
1 Stck Butter
rote Paprika
gelbe Paprika
Zucchini
Aubergine
Schalotten
Kräuter, Knoblauch, Chilli nach Belieben
Basilikum
Pinienkerne
Zitronenschale
Parmesan
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Crème double aufkochen und mit Salz, frischem Pfeffer und Knoblauch würzig abschmecken.
Den Reibkäse hinzufügen und über die rohen Kartoffelscheiben geben , bei 160°C ca. 45 Minuten garen bis die Sahne reduziert ist und die Kartoffeln gar sind.

Die parierten Lammkarree salzen, pfeffern und scharf anbraten.
Im 170°C heißen Ofen auf Kräutern und angedrücktem Knoblauch 8 Minuten garen.
Abgedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten ruhen lassen.

Schalotten und Paprika in Olivenöl dünsten und salzen , Auberginen und Zucchini ebenfalls zugeben, dünsten und salzen, die Tomatenwürfel dazu und mit einer Prise Zucker , frisch gemahlenem Pfeffer und einem Stück Butter abschmecken . Gehackte Kräuter, Knoblauch und Chili sind auch nicht verkehrt.
Etwas Pesto aus Basilikum, Pinienkernen, geriebener Zitronenschale, Parmesan und Olivenöl dazu.
Mit etwas Jus oder einer Balsamicoreduktion gefällig anrichten.