

Lamm-Rücken mit Moussaka-Creme, Tomaten-Majoran-Salsa

Für 4 Personen

Für die Moussakacreme:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	200 g Aubergine
100 g Zucchini	2 EL Olivenöl	Salz
Piment-d'Espelette	50 g Ziegenkäse	1 TL Tomatenmark
1 Limette		

Für den Lammrücken:

600 g Lammrücken mit Fettdeckel	Salz	1 EL Pflanzenöl
---------------------------------	------	-----------------

Für die Tomatensalsa:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
80 g Öl-Tomaten, getrocknet	100 ml Tomatensaft	Salz
1 Prise Piment-d'Espelette	1 TL Honig	3 Zweige Majoran

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Moussakacreme die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln. Aubergine schälen und würfeln, Zucchini fein würfeln.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch darin glasig anschwitzen. Aubergine und Zucchini zugeben, langsam mit anbraten. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen und das Gemüse weich schmoren.

Vom Lammrücken den Fettdeckel sehr fein einschneiden, das Fleisch salzen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und das Fleisch auf der Fettseite knusprig braten. Die Fleischseite anschließend kurz und heiß anbraten.

Dann den Lammrücken mit der Fettseite nach unten auf ein Backofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten garen. Anschließend mindestens 10 Minuten bei ca. 65 Grad ruhen lassen.

Sobald das Gemüse weich geschmort ist, dieses in einem Standmixer geben. Ziegenkäse und Tomatenmark zufügen und zu einer feinen Creme pürieren. Falls die Creme zu dick ist, evtl. Tomatensaft zugeben. Von der Limette den Saft auspressen. Die Creme durch ein feines Sieb streichen und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Für die Tomatensalsa die getrockneten Tomaten fein würfeln. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen, gewürfelte Tomaten und den Tomatensaft zugeben. Bei niedriger Hitze den Tomatensaft langsam etwas einkochen, mit Salz, Piment d'Espelette und Honig abschmecken.

Majoran abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen (die schönen Spitzen für das Anrichten beiseitelegen), fein hacken und zur Tomaten-Salsa geben.

Die Moussakacreme als kleine Nocken mit einem Teelöffel auf vorgewärmte Teller geben und die Salsa mit den Majoranspitzen wild dazwischen anrichten. Den Lammrücken aufschneiden und daneben anlegen. Tipp: Wer möchte kann die Moussakacreme auf gebratenen Auberginenscheiben anrichten. Dafür bereits am Vortag eine Aubergine schälen, in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden und diese gut salzen. Die Auberginenscheiben zwischen Küchentüchern verteilen und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die vorbereiteten Auberginenscheiben in die Pfanne geben. Mit etwas Puderzucker bestäuben und von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Michael Kempf am 04. Juli 2017