

Lamm-Lachs-Satés, Auberginen-Soße, Oliven-Bratkartoffeln

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------|---------------------------|----------------------------|
| 30 ml Olivenöl | 2 Lammlachse | 4 Zweige Rosmarin |
| 1 Zehe Knoblauch | 2 EL Paprikapaste, scharf | 1 Zitrone, unbehandelt |
| 1 Aubergine | 5 Schalotten | 50 g Tomatenmark |
| 50 ml Geflügelfond | 1 EL Honig | 2 Stiele Petersilie, glatt |
| 600 g Kartoffeln, fest | 1 Chorizo | 50 g Oliven, schwarz |
| 1 Schote Chili, rot | 0,5 Bund Schnittlauch | 30 g Butterschmalz |
| 50 g Butter | Chili | Salz |
| Pfeffer, weiß | | |

Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Lammlachse in Würfel schneiden, auf Rosmarinzwige stecken und mit der Paprikapaste, etwas Zitronensaft, der Zitronenschale und etwas Olivenöl marinieren. Zwei Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Aubergine in feine Würfel schneiden. Das übrige Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenwürfel darin kross braten. Zuletzt die Schalotten und Knoblauchwürfel zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Petersilie fein hacken. Das Tomatenmark mit dem Geflügelfond und dem Honig verrühren, die ausgekühlten Auberginenwürfel und die Petersilie zugeben und verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili kräftig abschmecken. Die Kartoffeln, knapp mit Wasser bedeckt, weich garen. Anschließend abgießen, abkühlen lassen und schälen. Die restlichen Schalotten schälen und fein würfeln. Die Chilischote halbieren, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen und den Chorizo in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln goldbraun anbraten. Die Oliven, Chorizo, Chili und Schalotten zugeben und unter regelmäßigem Schwenken der Pfanne anbräunen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Butter zugeben und die Kartoffeln damit glasieren. Abschließend die Schnittlauchröllchen unterrühren. Die Lammsatés in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit etwas Auberginensauce auf Tellern anrichten und die Bratkartoffeln seitlich dazu platziert servieren.

Johann Lafer am 03. September 2011