

Zucchini-Auberginen- Carpaccio mit Lammfilet

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

CARPACCIO

- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 150 g Tomaten frisch oder aus der Dose
- 15 g Tomaten getrocknet
- 1 Bund Basilikum
- ½ Bund Oregano
- ½ Bund Thymian
- 10-12 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer aus der Mühle nach Bedarf

FLEISCH

- 2 Lammfilet (ca. 300g)
- Sonnenblumenöl zum Anbraten

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten mit ca. 4 EL Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren. Gewaschener Basilikum fein hacken. Frische Tomaten in heisses Wasser einlegen, abtrocknen, Haut abziehen und fein würfeln. Tomatenpüree, Basilikum und Tomatenwürfel mischen, eine Prise Zucker begeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zucchini und Auberginen waschen und trocken tupfen. Danach mit der Schneidemaschine in ca. 2 max. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Achtung: Auberginenscheiben nach dem Schneiden mit etwas Salz bestreuen. Scheiben auf mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Backofen auf höchster Stufe vorheizen. Thymian und Oregano waschen, trocken tupfen und Blätter abzupfen. Beides mit 6 EL Olivenöl mit dem Stabmixer pürieren Die Kräuter-Olivenöl- Mischung dünn auf die Scheiben auftragen. Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben. Achtung Auberginen max. 2 Min. im Ofen lassen (werden ansonsten zäh). Nach Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen und aufrollen.

Lammfilet in heißer Pfanne beidseitig kurz anbraten. Anschliessend mit restlicher Kräuter-Olivenöl-Mischung bestreichen und bis zum Schneiden in den Backofen schieben.

Auf lauwarmen Tellern servieren. Tomatensauce in der warmen Jahreszeit kalt, in der kalten Jahreszeit lauwarm servieren. Je 1 Löffel Tomatensauce auf die gerollten Auberginen und Zucchini geben.

Vor- und Zubereitung: ca. 30 Min.

