

Lammsteak gefüllt mit Feta und Peperoni

Baguette-Bärlauch-Gratin

Spargel-Chorizo-Ratatouille

Zutaten für 4 Personen:

Lammsteaks:

4 x 180 g Lammsteak
8 Stück Peperoni (rot und grün)
150 g Feta
Thymian, Salz, Pfeffer, Knoblauch

Baguette-Bärlauch-Gratin:

200 g Baguette
50 g frischer, gehackter Bärlauch
2 Eier
200 ml Milch
Muskat, Salz, Pfeffer
Parmesan
50 g Butter

Ratatouille:

200 g Babyzwiebeln (weiß und rot)
200 g Cocktailtomaten (gelb und rot)
200 g kleine Paprika (rot und orange)
200 g grüner Spargel
200 g Chorizo im Ganzen
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
Salz, Zucker, Pfeffer
1 Zweig frischer Rosmarin
4 cl Wein
Backpapier
getrocknete Tomaten (als Garnitur)



Die Lammsteaks dünn klopfen und eine Hälfte mit dem Feta und den halbierten Peperoni belegen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian würzen. Nun jedes Steak zusammenlegen und im Kühlschrank aufbewahren.

200 g Baguette würfeln (ca. 1 cm) und mit Bärlauch, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. 200 ml Milch und 25 g Butter erwärmen und die Baguette-Bärlauch-Masse damit übergießen. Die Eier trennen und das Eigelb über die abgekühlte Baguette-Bärlauch-Masse geben. Alles vorsichtig miteinander vermengen. Das Eiweiß zu einem festen Eischnee schlagen und wieder vorsichtig unter die Masse heben. Diese nun in eine eingefettete und ofenfeste Auflaufform füllen, mit dem Parmesan bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten goldbraun backen lassen.

Den grünen Spargel schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, Tomaten und Paprika waschen und halbieren. Alle Zutaten in einen Topf geben. Mit Butter, Wein, Zucker, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin für ca. 6 Minuten köcheln lassen und den Topf dabei mit Backpapier zudecken. Dann das Backpapier entfernen und die ganze Flüssigkeit verdampfen lassen bis das Gemüse glasiert ist.

Nun die Lammsteaks grillen. Das Baguette-Bärlauch-Gratin in ca. 4 cm lange Streifen schneiden und zusammen mit den Lammsteaks und dem Ratatouille anrichten. Als Garnitur eignen sich ein Zweig Rosmarin und getrocknete Tomaten.

