

*Lammrücken mit Alpenkräuterkruste
auf herbstlichem Ratatouille*

2 Lammrücken

Butter oder Rapsöl zum Anbraten

Salz, Pfeffer

1 Tasse Rosmarin, Thymian gehackt

2 EL Senf, mittelscharf

2 Peperoni, farbig

1 kl. Aubergine

1 Zucchini

½ Knoblauch Knolle

2 Schalotten

3 EL Olivenöl

0,5 dl Gemüsebouillon

100 g Cherry Tomaten

½ Bund Petersilie

1 dl Lammjus (Fertigprodukt im Glas)

Lamm 5 Min. rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Im 180 Grad heißen Ofen 5 Min. weiterbraten .

Kräuter hacken, Lamm aus dem Ofen nehmen, mit Senf bestreichen
und in den Kräutern wenden.

Im Ofen 5 Min. zu Ende garen. Dann 5 Min. unter Alufolie ruhen lassen.

Gemüse mit Knoblauch und Schalotten in Olivenöl andünsten, mit wenig
Gemüsebouillon max. 10 Min. knackig garen. Tomaten am Schluss dazu geben,
mit gezupfter Petersilie vollenden. Lammjus darüber träufeln.