

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Oktober 2018** ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



**Alexander Ziegler**

**Lammrücken in Pesto-Hülle mit Paprika-Auberginen-Gemüse und Rosmarinkartoffeln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Lammrücken in Pesto-Hülle:**

300 g Lammrücken  
 1 Knoblauchzehe  
 ½ Bund Basilikum  
 30 g Parmesan  
 30 g Mandelstifte  
 20 g Semmelbrösel  
 100 ml Olivenöl  
 Pflanzenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knoblauch abziehen, Basilikumblätter abzupfen. Knoblauch mit Basilikum und Olivenöl zu einem Pesto mixen.

In einer Pfanne ohne Öl die Mandelstifte leicht anrösten. Anschließend Mandeln mit geriebenem Parmesan und Semmelbrösel zum Pesto geben und weiter mixen.

Lammrücken waschen und trocken tupfen. Kurz in einer Pfanne mit Öl anbraten, anschließend vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mit dem Pesto großzügig einreiben. Den Rücken mit Parmesankäse bestreuen und im Ofen bei 200 Grad ca. 15 min überbacken. Anschließend das Fleisch ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Rosmarinkartoffeln:**

4 festkochende Kartoffeln  
 1 Knoblauchzehe  
 2 Zweige Rosmarin  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, achteln und auf ein Backblech geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und zusammen mit einem Rosmarinzweig dazugeben. Öl drüber träufeln und alles miteinander vermischen. Übrigen Rosmarin fein hacken und darüber streuen. Die Kartoffeln anschließend für 25 Minuten in den Ofen geben.

**Für das Paprika-Auberginen-Gemüse:**

½ Aubergine  
 ½ gelbe Paprika  
 ½ rote Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 25 ml Weißwein  
 1 EL Tomatenmark  
 Olivenöl, zum Anbraten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine und Paprika waschen und trocken tupfen. Knoblauch und Zwiebel abziehen. Aubergine, Paprika, die halbe Zwiebel und halbe Knoblauchzehe fein in Würfel schneiden.

Aubergine in einer Pfanne mit Öl etwa 5 Minuten anbraten. Paprika, Knoblauch und Zwiebel dazugeben und weitere 3 bis 5 Minuten anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mit Weißwein ablöschen. 100 ml Wasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 Minuten köcheln lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.