

Lamm-Poulet-Kreation, Zwiebelkartoffeln mit Ratatouille

Lamm-Poulet-Kreation, Zwiebelkartoffeln mit Ratatouille

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min.

Menu: [17.4.2019](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten für 4 Personen

250 g Lammnierstück
250 g Pouletbrust
4 Basilikumblätter
1 Schweinsnetz
Salz, Pfeffer

Zwiebelkartoffeln:

300 g Kartoffeln
200 g Zwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
40 g Butter
Salz, Pfeffer

Ratatouille

20 g Olivenöl
80 g Peperoni, in Würfel geschnitten
80 g Auberginen
80 g Zucchini
80 g Tomatenwürfel
Wenig Tomatenpüree
50 g Zwiebeln, geschnitten
10 g Knoblauch
1 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer, Küchenkräuter

Zubereitung

Lammnierstück pfannenfertig kaufen.
Pouletbrust leicht klopfen, Basilikumblätter waschen, Schweinsnetz gut wässern. Klarsichtfolie auf Tisch auslegen.
Schweinsnetz auf Grösse A4 auslegen.
Lammnierstück mit Basilikumblättern belegen.
Pouletbrust darauflegen.
Straff zu einer Wurst einrollen, Enden zuknöpfen und in Alufolie einrollen.
In Ofen garen bei 100 ° C, bis Kerntemperatur 54 ° C. 5 Min. abstehen lassen. Aus der Folie herausnehmen, in einer heissen Pfanne in Butter kurz anbraten und aufschneiden.

Zwiebelkartoffeln

Kartoffeln in gleich grosse Scheiben schneiden, blanchieren, auskühlen lassen.
Butter erhitzen, Kartoffeln beigegeben und geldgelb braten. Zwiebeln mitbraten, abschmecken.

Lamm-Poulet-Kreation, Zwiebelkartoffeln mit Ratatouille

Ratatouille

Zwiebeln und Knoblauch in Öl andünsten, Peperoni begeben. Zucchini und Auberginen dazugeben, mitanziehen. Tomatenpüree begeben, leicht mitrösten, Gemüsebouillon dazugeben, 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss Tomatenwürfel begeben, abschmecken.

René Frei, Küchenchef Rehaklinik Bellikon

Saisonale Genüsse mit Wirkung