

# 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 Zuchetti  
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 beigeben und geldgelb braten. Zwiebeln mitbraten, abschmecken.

## **Lamm-Poulet-Kreation, Zwiebelkartoffeln mit Ratatouille**

---

### Ratatouille

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

René Frei, Küchenchef Rehaklinik Bellikon

Saisonale Genüsse mit Wirkung