

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. August 2019** ▪
Tagesmotto „Griechenland“ mit Nelson Müller



Pauline Rößle

Griechisches Lammkotelett mit Tsatsiki und gefüllter Aubergine

Zutaten für zwei Personen

Für die Lammkoteletts:

2 Lammkoteletts à 180 g
 1 Zweig Rosmarin
 20 g Butter
 3 EL Neutrales Öl
 1 EL getrocknete Kräuter
 1 TL Paprikapulver
 Salz, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Getrocknete Kräuter, Paprikapulver, Öl und Salz verrühren. Lammkoteletts damit einreiben. Zugedeckt 15 Minuten bei Raumtemperatur marinieren.

Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite 1-2 Minuten braten. Butter in einer Pfanne schmelzen, Rosmarin hinein geben. Das Lamm mit der Rosmarin-Butter begießen.

Für das Tsatsiki:

1 Salatgurken (200 g)
 300 g griechischen Joghurt
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke schälen und die Kerne entfernen. Knoblauch abziehen.

Beide Zutaten mit Olivenöl in den Mixer geben.

Mit dem Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die gefüllte Aubergine:

1 Aubergine
 200 g kleine Cherry-Tomaten
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 200 g Feta Käse
 1 kleines Bund glatte Petersilie
 250 ml Weißwein
 Olivenöl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Mit Weißwein ablöschen.

Tomaten waschen, trockentupfen und mixen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken.

Den Tomatensaft mit Zucker, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie hinzufügen. 10 Minuten köcheln lassen. Aubergine waschen, trockentupfen, halbieren und ein wenig Inneres entfernen. In einer weiteren Pfanne Olivenöl erhitzen.

Auberginenhälften von beiden Seiten anbraten, bis sie eine bräunliche Farbe bekommen. Auberginenhälfte füllen.

Ganz nach oben Fetakäse und weitere Petersilie geben. Für 10 Minuten im Ofen backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.