



K I N D E R A R Z T  
D R . M I C H A E L H A U C H

## Rezept im Monat April - Ostern gefüllter Lammbauch mit Auberginencannelloni

1	Lammb Brust/bauch im Ganzen, entbeint
150g	Lammhackfleisch
2	Auberginen
1	Zucchini
2	Scheiben Toastbrot
150g	Ziegenfrischkäse
1	große Schalotte
6-8	getrocknete Tomaten in Öl
1	passierte Tomaten
1 Bd.	Thymian
	Oregano (getrocknet)
	Olivenöl

Die Lammb Brust/bauch komplett ausbeinen und dickes Fett wegschneiden. Sie erhalten meist ein etwas größeres, quadratisches Stück von ca. 25x25cm und ein etwas kleineres viereckiges Stück. Aus den Knochen, Fleischresten, Möhre, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark mit etwas Rotwein/rotem Portwein einen dunklen Lammfond ziehen.

Aubergine längs in 0,5cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl einpinseln und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Unter dem Backofen-Grill 3-4min von jeder Seite grillen.

Zucchini 0,5 cm dick „schälen“ und in kleine Würfel schneiden. Toastbrot mehrfach kurz tosten, entrinden und ebenfalls in 0,5 cm große Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch klein würfeln. Getrocknete Tomaten ebenfalls würfeln. Die Blättchen von dem Thymian zupfen.

Etwas Öl von den getrockneten Tomaten in eine heiße Pfanne gießen. Zunächst die Schalotten andünsten, dann Knoblauch und Zucchiniwürfel dazu geben. In der letzten Minute die Toastbrotwürfel und die getrockneten Tomaten mit dünsten. Nach 5 Minuten vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mit dem Lammhackfleisch, Ziegenfrischkäse und je 1 Teelöffel Thymianblättchen und Oregano vermengen, salzen und pfeffern.

Die Fleischstücke ausbreiten, salzen und pfeffern und zu 2/3 dünn mit der Füllung bestreichen. Aufrollen und mit Kochfaden zu einer Rolle binden. Die Lammrollen von allen Seiten in etwas Olivenöl anbraten. Den gesamten Lammfond mit Knochen und Gemüse in einen Bräter geben und die Lammrollen darauf setzen. Beginnen Sie mit 180° für eine halbe Stunde, dann alle 20 Minuten die Temperatur um 20° herunter drehen. Eventuell etwas Wasser nach gießen. Nach ca. 2 Stunden ist der Braten wunderbar saftig und zart.

Auf ein Ende der Auberginenscheiben ebenfalls einen Esslöffel der Füllung setzen und diese vorsichtig aufrollen. In eine kleine Auflaufform mit etwas Olivenöl und 1 Päckchen passierte Tomaten setzen. Noch etwas salzen, pfeffern und mit Thymianblättchen bestreuen. Die letzten 45 Minuten im Backofen mitgaren.

Den Bratenfond entfetten, etwas einkochen, abschmecken und eventuell leicht binden. Die Lammrolle in 3cm dicke Scheiben aufschneiden. Mit den Auberginenröllchen servieren.

*Mein Tipp: Lammfleisch ist Tradition an Ostern, aber es muss nicht immer die klassische Lammkeule mit grünen Bohnen sein. Die "schlechteren" und mit mehr Sehnen und Fett durchzogenen Fleischstücke ergeben den saftigeren Braten. Wenn Sie Ihren Metzger freundlich fragen, wird er Ihnen auf Vorbestellung sicher die Lammb Brust/bauch entbeinen. Bereiten Sie alles am Vortag zu und geben Sie das Gericht am Ostersonntag nur noch in den Backofen. Dann bleibt genügend Zeit zum Eiersuchen.*