

## Gegrillte Lammkrone auf Gemüse-Antipasti

Zutaten für 4 Portionen

### Lammkrone

1,5 kg Lammkrone  
3 Knoblauchzehen  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
30 ml Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer

### Antipasti

1 Zucchini gelb  
1 Zucchini grün  
1 Aubergine  
4 gelbe oder grüne Spitzpaprika  
2 rote Zwiebeln  
100 g Champignons  
3 Knoblauchzehen  
20 kleine bunte Tomaten /  
Kirschtomaten  
4 Stiele Oregano  
4 Stiele Thymian  
4 Stiele Rosmarin  
4 Stiele Basilikum  
80 ml Olivenöl  
5 EL Balsamicoessig  
Salz, Pfeffer

- 1 Ofen auf 220°C Grillfunktion oder Oberhitze vorheizen. Aubergine und Zucchini waschen und in ca. 1 cm dicke, schräge Scheiben schneiden. Champignons putzen und halbieren. Die Tomaten waschen, je nach Größe evtl. halbieren. Die Paprikaschoten der Länge nach halbieren, waschen und vom Kerngehäuse befreien. Die Zwiebeln abziehen und in Mundgerechte Stücke schneiden.
- 2 Knoblauch abziehen, vom Keim in der Mitte befreien und mit dem abgezupften Thymian und den Oregano Blättern zusammen mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer mixen. Den Rosmarin in grobe Stück zupfen. Das Basilikum vom Stiel zupfen und auf einem Teller bis zum Anrichten zur Seite stellen.
- 3 Das Gemüse mit dem Gewürzöl marinieren und auf einem großen Backblech verteilen, Rosmarin dazugeben. Das Gemüse im Ofen für ca. 10-15 Minuten garen. Aus dem Ofen nehmen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Ofen auf 150°C Umluft zurückdrehen.

- 4 Die Lammkronen von überschüssigen Sehnen und Fett befreien, reichlich mit Pfeffer und Salz würzen und in einer vorgeheizten Pfanne mit dem Öl ringsherum scharf anbraten. Kurz vor Schluss den Knoblauch und die Kräuterstiele dazugeben. Die Kronen im Ofen in ca. 15 Minuten zartrosa garen, danach kurz bei offenem Ofen ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannen kann.
- 5 Das Antipasti entweder bei Zimmertemperatur oder nochmal leicht im Ofen erhitzen, dekorativ auf den Tellern anrichten. Lamm aufschneiden und mit dem Basilikum ebenfalls auf den Tellern verteilen. Das Gericht nochmal mit dem Kräuteröl vom Antipasti-Blech und dem Balsamico leicht marinieren.

©by Alexander Schütz