

## Gebratenes Lammfilet auf Auberginenpüree, Curryjoghurt und Kartoffelstroh

Zutaten für 5 Personen:

- 10 St. Lammfilets
- 2 Auberginen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen frisch
- 2 Zweige Thymian
- 50 gr. Frischkäse  
Öl, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
- 150 gr. Türkischer oder griechischer Joghurt  
gelbes Curry, Salz, Pfeffer
- 3 große fest kochende Kartoffeln

### Herstellung

- ✓ Die Schalotte und den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden.
- ✓ Die Auberginen würfeln.
- ✓ Schalotte und Knoblauch in einem breitem Topf mit Öl anbraten, Aubergine hinzufügen, salzen und pfeffern.
- ✓ Thymian im Ganzen rein legen und alles abgedeckt im Ofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten schmoren, bis alles weich ist.
- ✓ Danach den Thymian entfernen und etwas auskühlen lassen.
- ✓ Den Frischkäse hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.
- ✓ **Für den Curryjoghurt**, den fetten Joghurt mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.
- ✓ **Für das Kartoffelstroh**, die Kartoffel schälen und in feine Julienne schneiden.
- ✓ Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeljulienne goldbraun frittieren.
- ✓ Nun die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne rosa garen.
- ✓ Das Auberginenpüree in die Mitte des Tellers geben, den Curryjoghurt als Streifen darum ziehen, die Lammfilets auf das Püree setzen und mit dem Kartoffelstroh bestreuen.