

Geröstete Oreganotomaten mit Lammkoteletts



Zutaten

- 12 Stück Tomaten, mittelfest
- 6 Esslöffel Olivenöl
- 3 Stück Knoblauchzehen
- 1 Bund Oregano
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- Zucker
- Olivenöl, zum Braten
- 12 Stück Lammkoteletts, oder 2 Lammracks

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen (nicht Umluft!).
2. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten, halbieren und die Kerne entfernen.
3. Eine Gratinform mit 2 Esslöffeln Olivenöl (1) ausstreichen. Die Tomaten mit der Höhlung nach unten hineinsetzen. Den Knoblauch schälen, in Scheibchen schneiden und über die Tomaten verteilen. Die Hälfte des Oregano hacken und ebenfalls darüber geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Dann grosszügig mit dem restlichen Olivenöl (1) beträufeln.
4. Die Tomaten auf der zweituntersten Rille des Ofens einschieben und bei 120 Grad etwa 2 1/2 Stunden rösten; dadurch erhalten sie ein besonders intensives Aroma.
5. Kurz vor dem Servieren in einer grossen Bratpfanne das Olivenöl (2) mit den restlichen Oreganozweigen kräftig erhitzen. Die Lammracks oder -koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Verwendet man Koteletts, diese in 2 Portionen würzen und braten. Racks von beiden Seiten insgesamt 6-8 Minuten zuerst bei kräftiger, dann bei mittlerer Hitze braten; die Koteletts auf grösstem Feuer insgesamt 3-4 Minuten braten. Die Racks in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen, bevor man sie in Stücke schneidet. Koteletts können sofort serviert werden bzw. die erste Portion auf einer Platte mit Folie bedeckt warm halten.
6. Die Lammkoteletts auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit gerösteten Tomaten umlegen. Heiss servieren.

(Quelle.wildeisen.ch)