**Ossobuco vom Lamm mit Ratatouille Risotto**

Zutaten:

* 1-2 Lammkeulen (vom Metzger in Scheiben sägen lassen)
* 2 Karotten
* 1/2 kleine Knolle Sellerie
* 2 Stangen Staudensellerie
* 2 Zwiebeln
* 500 g Tomaten
* 1 EL Tomatenmark
* 250 ml Rotwein
* 1 l Fleischbrühe
* 2 Knoblauchzehen
* 2 Lorbeerblätter
* je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
* 2 EL gehackte Petersilie
* Olivenöl

Ratatouille Risotto:

* 1 kleine Zucchini
* 1/2 Aubergine
* 1 rote Paprika
* 2 rote Zwiebeln
* 500 g stückige Tomaten
* 250 g Risotto Reis
* 100 ml Rotwein
* 300 ml Gemüsebrühe
* 50 g Butter, gewürfelt
* 40 g Parmesan, gerieben
* je 2 Zweige Thymian und Rosmarin

Zubereitung:

Die Lammkeulenscheiben salzen, pfeffern und in etwas Mehl wenden. In einem ausreichend großen Bräter Olivenöl erhitzen und die Scheiben jeweils von beiden Seiten scharf anbraten.

Fleisch herausnehmen.

Gemüse und Zwiebeln waschen bzw. schälen und in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden. Tomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Ebenfalls in Würfel schneiden. Das Gemüse in den Bräter geben und mit Tomatenmark so lange schmoren, bis es leicht gebräunt ist. Mit Rotwein ablöschen und etwas reduzieren. Die Tomatenwürfel zugeben und mit der Brühe aufgießen.

Knoblauch, Lorbeer, Thymian und Rosmarin zugeben. Die Lammscheiben zugeben und den Bräter verschlossen im Backofen bei 180°C ca. 1,5 Stunden weich garen.

In der Zwischenzeit für das Risotto die Zucchini waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Aubergine ebenfalls fein würfeln. Paprikaschote schälen, entkernen und würfeln. Alles in etwas Olivenöl kurz anschwitzen und beiseite stellen.

Zwiebeln fein würfeln und in etwas Olivenöl in einem Topf glasig anschwitzen. Reis zugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Die gehackten Tomaten zugeben und mit der Gemüsebrühe begießen. Ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren kochen. Sobald der Reis den größten Teil der Flüssigkeit aufgenommen hat, die Butterwürfel und den Parmesan unterrühren. Die Ratatouillewürfel unterheben.

Lammkeulenscheiben aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto auf Tellern anrichten, Ossobuco darauf anrichten, mit Sauce beträufeln und sofort servieren.