

## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

### GEBRATENE LAMMKOTELETTS MIT KRÄUTERN

#### Zutaten:

12 Lammkoteletts  
Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin gehackt, Estragon  
4 Knoblauchzehen gepresst  
Mehl glatt  
3 EL Öl

#### Für den Saft:

1/8 l Rindsuppe  
20-30 g Butter

#### Zubereitung:

Lammkoteletts beidseitig mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Estragon und Knoblauch würzen. Die Koteletts kurz auf beiden Seiten braten (sie sollen innen zartrosa sein). Aus der Pfanne heben und mit Alufolie bedeckt warm stellen.

Fett aus der Pfanne gießen, Rindsuppe zugießen und reduzierend kochen, bis sich der Bratensatz löst. Koteletts mit der zuerst gebratenen Seite in den Saft legen. Nicht aufkochen, mehrmals wenden, damit sich der Saft aromatisiert. Koteletts anrichten. Den Saft aufkochen, kalte Butterstücke einrühren und mittels Sieb auf die Teller geben. Mit kleinen Kräuterzweigen garnieren.

Dazu passt ein leckerer **Polentaauflauf** (Maisgrieß):

#### Zutaten:

200 ml Magermilch  
8 g Butter  
Salz  
geriebene Muskatnuss  
60 g Polenta (Maisgrieß)  
2 Eidotter (Eigelb)  
2 Eiklar (Eiweiß)

#### Zubereitung:

Milch, Butter, Salz und geriebene Muskatnuss aufkochen. Die Polenta in die kochende Milch geben und auf kleiner Flamme ca. 8 Minuten dünsten lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen, danach Eidotter darunter rühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unter die mittlerweile erkaltete Masse heben. Kleine Formen (Tassen) mit Klarsichtfolie auslegen und die fertige Polentamasse einfüllen. Im Wasserbad bei 150 °C 30 Minuten im Rohr pochieren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das  
Neubergerhof- Küchenteam!**