

ZUTATEN LAMMKOTELETTS:

- 12 Lammkoteletts
- Salz, Pfeffer, Thymian,
Rosmarin gehackt, Estragon
- 4 Knoblauchzehen gepresst
- 3 EL Öl
- Kräuterzweige

ZUTATEN SAFT:

- 1/8 l Rindsuppe
- 20-30 g Butter

ZUTATEN POLENTA:

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



DAUER:
ca. 90 Minuten



PORTIONEN:
6 Portionen



SCHWIERIGKEIT:
schwer

Gebratene Lammkoteletts mit Polenta

ZUBEREITUNG LAMMKOTELETTS:

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.

ZUBEREITUNG SAFT:

Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Anschließend die Rindsuppe hinzufügen und leicht einkochen lassen, bis die Flüssigkeit etwas sämiger wird. Die Butter und die Suppe gut verrühren, sodass eine leicht gebundene Sauce entsteht. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG POLENTA:

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 auskühlen 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° für 30 Minuten im Rohr pochieren.



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam