



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuter-Kruste und gebratene Parmesan-Bärlauch-Polenta und Lavendel-Ziegenkäse

ZUTATEN:

Lammrücken:

4 Lammrücken à 200 g
100 g Butter
100 g Toastbrot gerieben (Paniermehl)
Petersilie, Zitronenthymian, Rosmarin

Lavendel-Ziegenkäse:

4 Ziegenkäse
1 TL Lavendelblüten
1 EL Honig

Parmesan-Bärlauch-Polenta:

100 g Polenta
100 g Bärlauch
50 g Parmesan
100 ml Geflügelfond
100 ml Sahne
1 Ei
Salz, Zucker, Pfeffer, Knoblauch

ZUBEREITUNG

Gratiniermasse:

Butter schaumig schlagen und die Toastbrotbrösel einrühren. Die Masse mit Petersilie, Zitronenthymian, Rosmarin verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Gratiniermasse in Klarsichtfolie rollen, in den Kühlschrank legen und fest werden lassen.

Lammrücken/Ziegenkäse:

Das Fleisch von allen Seiten salzen und pfeffern und kurz in einer Pfanne anbraten. Nur so, dass die Poren geschlossen sind. Dann das Fleisch auf ein Gitter legen und ein Abtropfblech darunter stellen. Die Gratiniermasse auspacken, in 4 mm dicke Scheiben schneiden und dann auf den Lammrücken legen. Den Backofen nur auf Oberhitze einschalten. (Maximum). Das Fleisch auf dem Gitter/Abtropfblech auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben. Das Fleisch braucht ca. 20 bis 25 Minuten, damit es rosa ist. Die Kruste sollte schön zerlaufen und goldbraun sein. Den Ziegenkäse mit Honig einstreichen und die Lavendelblüten darauf verteilen. Der Ziegenkäse geht dann mit dem Lamm für ca. 10 Minuten Oberhitze in den Ofen.

Die Polenta:

Die Sahne und den Geflügelfond aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse und die Polenta einrühren und quellen lassen. Nun das Ei einrühren und den fein geschnittenen Bärlauch dazu geben. Alles lecker abschmecken. Die fertige Masse auf ein Blech geben und für eine Stunde kaltstellen. Wenn die Masse fest ist, in Form schneiden und in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten.