

Gasthof Kreuz Traßnitz

Lammkoteletts an Rosmarinjus auf Ratatouillegemüse mit Rahmpolenta

Zutaten für 4 Personen

Rahmpolenta:

180 gr. Polenta (Maisgrieß)
100 gr. Butter
0,5 l Wasser
0,5 l Sahne
Salz Muskatnuss
Parmesan nach Geschmack

Polenta in Butter anschwitzen mit Wasser und Sahne aufgießen mit Salz und Muskat würzen und unter ständigem rühren aufkochen lassen.
Geriebener Parmesan nach Geschmackeinrühren.
Auf ganz kleine Hitze stellen und unter fleißigem rühren ca. 30 Min. ausquellen lassen.

Lammkoteletts:

800 gr. Lammrücken
0,3 l Kalbsfond
0,1 l kräftiger Rotwein
0,1 l Olivenöl
Salz Pfeffer Origano Thymian
mehrere Rosmarinzweige

Lammrücken in Koteletts schneiden mit Salz-Pfeffer- und Kräutermischung würzen.
Olivenöl in Pfanne erhitzen, Koteletts einlegen und auf beiden Seiten rasch anbraten.
Teller mit 4-5 Rosmarinzweigen belegen, darauf die Lammkoteletts legen und an einem warmen Platz (vorzugsweise im auf 90° – 100° vorgeheiztem Backrohr) 10 -15 Min. zeihen lassen. Dabei 2 – 3 mal wenden!
Während dessen 3 -4 Rosmarinzweige in die Pfanne geben mit Rotwein ablöschen kurz einreduzieren und mit Fond aufgießen und abschmecken.

Ratatouillegemüse:

0,1 l Olivenöl
150 gr. Zwiebel gehackt
150 gr. Zucchini in Würfeln
150 gr. Aubergine in Würfeln
150 gr. bunte Paprikawürfel
200 gr. geschälte Tomatenwürfel
Origano, Thymian, Majoran und Petersil
Salz und Pfeffer

Olivenöl erhitzen Zwiebeln anschwitzen, Zucchini, Aubergine und Paprikawürfel dazugeben, kurz mit anschwitzen, dann die Tomatenwürfel und Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ratatouillegemüse in der Mitte des Tellers anrichten, Lammkoteletts seitlich dazulegen und mit Sauce napieren, mit Suppenlöffel Polentanockerln ausstechen und anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen und mit frischen Rosmarinzweigen garnieren.