

LAMMRÜCKEN IM CRÊPE

mit Ziegenkäsepolenta, Schmortomaten und Saubohnen

Zutaten für 4 Personen

Für den Lammrücken:

800g Lammlachse
150 g Mehl
250 ml Milch
2 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz zum Braten
300 g Kalbsbrät
50 g Oliven
1 Zitrone
½ Bund Thymian
100ml Sahne

Für die Ziegenkäsepolenta:

500ml Milch
500ml Gemüsefond
150g Polenta
1 Zehe Knoblauch
100g Ziegenfrischkäse
50g Butter
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskat

Für die Schmortomaten:

20 Cocktailtomaten
2 EL Olivenöl
200ml Gemüsefond
2 Lorbeerblätter
1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Aus Mehl, Milch, Eier und einer Prise Salz einen Crêpeteig herstellen und dünne Crêpes in einer großen Pfanne mit etwas Butterschmalz herstellen. Das Kalbsbrät mit Sahne, gehackten Oliven, gehacktem Thymian, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer mischen. Die Lammlachse außen mit Salz würzen und in einer Pfanne außen herum scharf anbraten. Dann auf einen Crêpe eine dünne Schicht des Bräts streichen, je einen Lammlachs darauf setzen und einrollen. Den überstehenden Crêpe abschneiden. Die Lammrücken im Crêpe-mantel dann für 20 Min bei 200 Grad auf ein Backgitter in den Ofen geben.

500 ml Gemüsefond und 500 ml Milch in einen Topf geben. Mit einem Lorbeerblatt, etwas geriebener Muskatnuss, einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Eine geschälte Knoblauchzehe mit der flachen Seite eines Messers andrücken und dazugeben. 150 g Polenta unter Rühren einrieseln lassen und aufkochen. 20 Minuten bei wenig Hitze quellen lassen. Zwischendurch umrühren. Am Ende den Ziegenfrischkäse und die Butter einrühren.

Für die Schmortomaten Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten dazu geben. Leicht anbraten und dann mit dem Fond aufgießen. Mit den Gewürzen ca 5 Min schmoren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Saubohnen die gehackte Schalotte mit dem in Streifen geschnittenen Bacon anbraten, dann mit Gemüsefond ablöschen. Die Saubohnen im Sud erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Polenta in die Mitte des Tellers streichen, ein Stück eines Lammrückens darauf setzen und mit den Tomaten und Bohnen anrichten.



Für die Saubohnen:

200g geschälte Saubohnen

2 Scheiben Bacon

1 Schalotte

100ml Gemüsefond

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur:

1 Schale Erbsenkresse