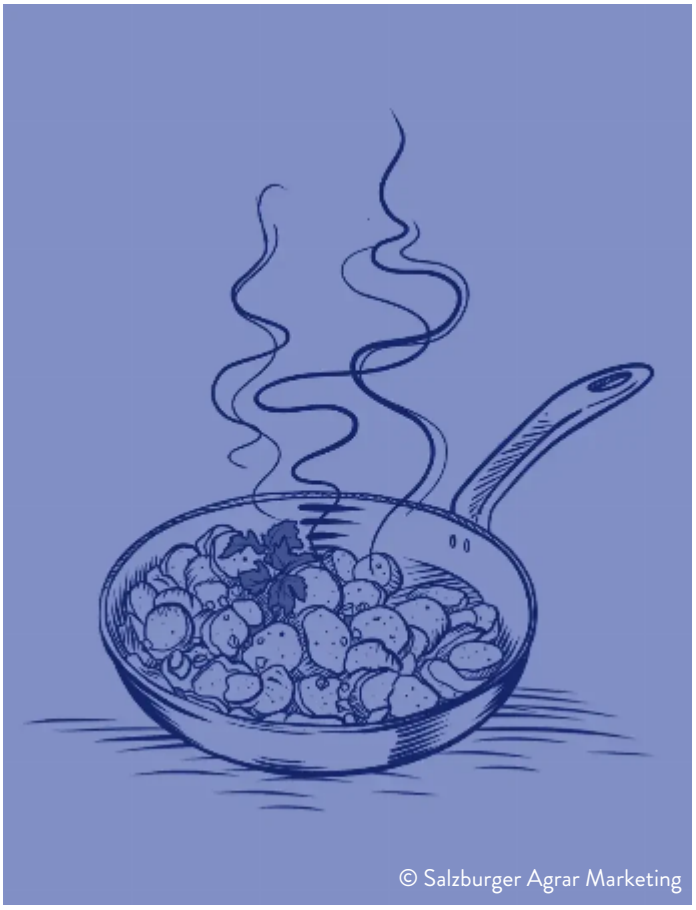
Dreierlei vom Tauernlamm mit Polentavariation



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Roman Guster

Zutaten

Lammkrone

2	Lammkronen vom Tauernlamm
	Pflanzenöl zum Anbraten
	Salz
	Pfeffer

Lammschulter

1	Lammschulter vom Tauernlamm
	Pflanzenöl zum Anbraten

	Salz
	Pfeffer
	Wurzelgemüse
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
1 EL	Tomatenmark
	Thymian
	Rosmarin
500 ML	Gemüsesuppe
250 ML	Rotwein
	Butter

Lammpralinen

125 G	zugeputztes Schulterfleisch vom Lamm
	Salz
	Pfeffer
125 ML	Obers
1	Ei
	Mehl
	Semmelbrösel
	Butterschmalz zum Ausbacken

Gebratene Polenta

100 G	Milch
100 G	Wasser
25 G	Polenta

Cremige Polenta

200 ML	Milch
200 ML	Wasser
25 G	Polenta
	Thymian
	Salz
	Pfeffer
	geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Lammkrone

1. Backrohr auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Die Lammkronen in einer Pfanne in Öl beidseitig anbraten.
3. Anschließend im Backrohr 5 min. braten, herausnehmen, mit Alufolie abdecken und rasten lassen.
4. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

Geschmorte Lammschulter

1. Lammschulter halbieren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in Öl rundum anbraten.

2. Fleisch herausnehmen und den Bratensatz mit Rotwein und Suppe ablöschen.
3. Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch anrösten, Tomatenmark und klein geschnittene Kräuter dazugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen.
4. Fleisch darauflegen und im geschlossenen Bräter bei 120 °C für 2 Std. in den Backofen geben.
5. Schulter herausnehmen, Sauce durch ein Sieb streichen, einreduzieren und mit kalter Butter verfeinern.

Lammpralinen

1. Für die Lammpralinen das klein geschnittene Fleisch im Cutter zerkleinern und zusammen mit dem Obers und den Gewürzen zu einer feinen Farce vermischen.
2. Aus der Masse kleine Kugeln formen.
3. Diese nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Brösel panieren und in heißem Butterschmalz herausbacken.

Gebratene Polenta

1. Alle Zutaten zusammen aufkochen, in eine Kastenform füllen und kaltstellen.
2. Zum Fertigstellen die Polenta in Stücke schneiden und in brauner Butter beidseitig anbraten.

Cremige Polenta

1. Das Milch-Wasser-Gemisch mit den Gewürzen aufkochen, Polenta einrühren, abdecken, zur Seite stellen und quellen lassen.

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2022