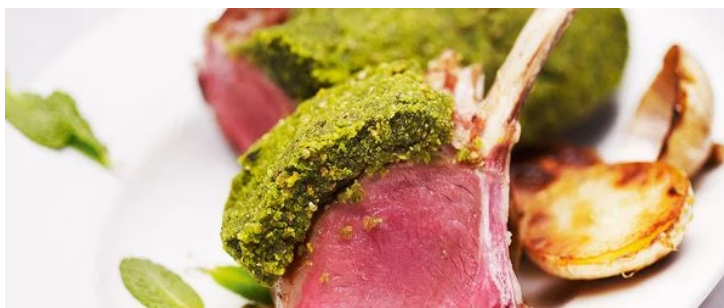




Lamm mit Kräuterkruste und Polenta



80 Min.



mittel



4 Portionen

Schritt 1

Kräuterkruste: Toastbrot mit Kräutern, Pistazien und 1/2 Knoblauchzehe mixen. 1/2 TL Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter darunter mixen. Kräutermasse zu einer Rolle formen, einwickeln, kalt stellen.

Schritt 2

Lammkronen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl, angedrückter Knoblauchzehe, Thymian beidseitig kräftig anbraten. Senf auf die Lammkronen streichen, Pistazienkruste in 5 mm dünne Scheiben schneiden, auflegen, leicht andrücken. Im Ofen bei 170 °C 10 Min. rosa backen, 5-10 Min. zugedeckt ruhen lassen.

Schritt 3

Polenta: Milch, Butter, Gewürze aufkochen. Polenta einstreuen. Bei schwacher Hitze ca. 30 Min. köcheln. Parmesan unterrühren, abschmecken.

Zutaten

- ♥ 4 Lammkronen á 100 g
- ♥ 100 g Toastbrot ohne Rinde
- ♥ 2 Esslöffel gehackte Petersilie
- ♥ 1 Esslöffel gehackte Kräuter
- ♥ 3 Esslöffel Pistazien
- ♥ 1 große Knoblauchzehe
- ♥ 1 Teelöffel Senf
- ♥ Salz, schwarzer Pfeffer
- ♥ 70 g Butter
- ♥ 2 Esslöffel Olivenöl
- ♥ einige Thymianzweige
- ♥ 250 ml Milch
- ♥ Salz, schwarzer Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- ♥ 250 g Polenta
- ♥ 1 Handvoll geriebener Parmesan