

Lamm-Haxen-Scheiben mit Pimento-Ratatouille, Mais-Polenta

Für 2 Personen

Für die Lammhaxenscheiben:

| | | |
|--------------------------|-----------------------------|------------------|
| 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | 1 kleine Karotte |
| 1 Stange Staudensellerie | 4 Lammhaxenscheiben a 150 g | Salz, Pfeffer |
| 1 EL Olivenöl | 1 EL Tomatenmark | 1 Prise Zucker |
| 150 ml kräftiger Rotwein | 300 ml Lammfond | 2 Lorbeerblätter |
| 1 Zweig Rosmarin | 1 Zweig Thymian | |

Für das Pimento-Ratatouille:

| | | |
|-------------------|------------------|-----------------|
| 1 rote Paprika | 1 gelbe Paprika | 2 Tomaten |
| 6 schwarze Oliven | 1 Schalotte | 1 Knoblauchzehe |
| 2 EL Olivenöl | 2 Zweige Thymian | Salz, Pfeffer |
| 30 ml Tomatensaft | | |

Für die Mais-Polenta:

| | | |
|------------------------|-----------------------|---------------|
| 1 Schalotte | 2 EL Butter | 50 g Mais |
| 100 ml Geflügelbrühe | 30 g Maisgrieß | 10 g Parmesan |
| 20 g Sahne, geschlagen | Salz, Pfeffer, Zucker | |

Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen, fein schneiden. Staudensellerie waschen, putzen und fein schneiden. Die Lammhaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten, Schalotte, Knoblauch, Karotte und Sellerie dazugeben und leicht weiter braten. Dann Tomatenmark und eine Prise Zucker untermischen, mit Rotwein ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. Dann mit Lammfond auffüllen, Lorbeerblätter, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben und im vorgeheizten Ofen zugedeckt ca. 2,5 Stunden schmoren, bis das Fleisch zart ist. Für das Ratatouille Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen, dann in Rauten schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, vierteln und entkernen. Die Oliven in Viertel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Paprika, Tomatenviertel, Oliven und Thymian zugeben und anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Tomatensaft angießen. Alles leicht köcheln lassen und nochmals abschmecken. Für die Polenta Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, die Maiskörner zugeben und mit Geflügelfond auffüllen. Alles aufkochen lassen und dann mit einem Schneebesen den Maisgrieß unter Rühren zugeben. Unter Rühren, den Grieß quellen lassen. Dann Parmesan fein reiben und untermischen, zuletzt die geschlagene Sahne unterheben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Maispolenta in der Mitte der Teller anrichten. Lammhaxenscheiben aufsetzen und mit Pimento-Ratatouille garnieren.

Jörg Sackmann Dienstag, 14. Juni 2011