

# Rosa Lamm-Rücken mit Tomaten-Kruste und roter Polenta

## Für 4 Personen

4 Tomatenfilets, getrocknet	50 g Toastbrot	50 g Butter
1 EL Tomatenmark	1 EL Paprikapulver, edelsüß	4 Lammrückenfilets, a 180 g
4 Zweige Rosmarin	3 Zehen Knoblauch	100 g Polentagrieß
100 g Taleggio-Käse	9 Paprika, rot	100 g Sahne
90 ml Olivenöl	Gemüsefond, bei Bedarf	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Für die Kruste die Tomatenfilets zusammen mit dem Toastbrot fein mahlen. Die Butter schaumig schlagen, mit den Tomatenbröseln, dem Tomatenmark und dem Paprikapulver mischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einem Gefrierbeutel drei Millimeter dick ausstreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. 30 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammrückenfilets waschen und trockentupfen. Anschließend in der Pfanne mit den Rosmarinzweigen und dem ungeschälten Knoblauch von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 15 Minuten garen. Für die Polenta die Paprikaschoten waschen, entkernen und in einer Saftzentrifuge entsaften. 400 Milliliter des Paprikasafts abmessen. 30 Milliliter Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Polentagrieß darin anschwitzen. Mit dem Paprikasaft ablöschen und bei milder Hitze quellen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Falls Flüssigkeit fehlen sollte, mit etwas Gemüsefond aufgießen. Den Taleggio würfeln und in die Polenta rühren. Die Polenta mit Salz und Pfeffer würzen, in eine flache Schale geben und erkalten lassen. Den Bratansatz der Lammfilets mit Sahne ablöschen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Danach salzen und pfeffern. Die Polenta nach Belieben in Stücke schneiden oder ausstechen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Polenta darin goldbraun anbraten. Die Polenta auf Tellern anrichten und mit der Soße beträufeln. Die Lammrückenfilets in Stücke schneiden und auf der Polenta anrichten.

Johann Lafer am 07. August 2010