

Lamm-Koteletts mit Pfifferlingen und Polenta

Für 2 Personen

6 Lammstielkoteletts	100 g Polenta	100 g Pfifferlinge
1 Zitrone	50 g Parmesan	100 g Pinienkerne
1 Bund Thymian	1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie
100 ml Milch	1 EL Butter	2 EL Balsamico
Salz	Pfeffer, schwarz	Olivenöl

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Blätter vom Thymian zupfen und mit etwas Olivenöl zu einer Paste pürieren. Die Lammkoteletts waschen und trockentupfen. Anschließend werden sie etwas angedrückt und mit der Thymian-Paste bestrichen und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die Milch mit 100 Milliliter Wasser vermischen und aufkochen. Die Polenta zugeben und mit Salz würzen. Das Ganze circa zehn Minuten quellen lassen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter nach den zehn Minuten zu der Polenta geben. Danach weiter ziehen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Pfifferlinge putzen und in einer Grillpfanne ohne Öl anbraten. Die Pfifferlinge aus der Pfanne nehmen und die Lammkoteletts von beiden Seiten für circa vier Minuten anbraten. Anschließend die Koteletts auf die Pfifferlinge legen und mit etwas Olivenöl und Zitronensaft beträufeln. Das Ganze zum Warmhalten in den Ofen geben. Das Basilikum zupfen und zusammen mit den Pinienkernen pürieren. Etwas Olivenöl und Balsamico hinzufügen. Die Polenta auf Tellern anrichten. Das Fleisch und die Pfifferlinge aus dem Ofen nehmen und neben der Polenta anrichten. Mit dem Pesto garnieren und servieren.

Silke Wingens am 08. Dezember 2010