

# Lamm-Lachse mit Feigen im Speckmantel und Mango-Polenta

## Für zwei Personen

2 Lammlachse à 200 g	4 Scheiben Frühstücksspeck	30 g Polenta
1 Zwiebel	2 kleine Schalotten	2 Feigen
1 reife Mango	3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
30 g Butter	30 g Parmesan	100 ml Gemüfefond
200 ml Rotwein	2 EL Öl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Lammlachse waschen und trocken tupfen. In einer heißen Pfanne Butter zergehen lassen und darin das Lamm zusammen mit einem Thymian- und Rosmarinzweig scharf anbraten. Das Lamm mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und anschließend in den Backofen geben und 20 Minuten braten lassen. Die Zwiebel abziehen, klein hacken, zu den Gewürzweigen in die Pfanne geben und anschwitzen lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Die Thymianblätter der zwei verbliebenen Zweige zupfen. Die Mango schälen, halbieren und den Kern entfernen. Die Hälfte des Fruchtfleischs mit dem Stabmixer pürieren. Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Öl kurz anschwitzen. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen, die Polenta, den Fond, die Thymianblätter und das Mangopüree hinzufügen und zehn Minuten quellen lassen. Einen Esslöffel Butter und dem Parmesan unter die Polenta heben. Anschließend die Polenta auf einem Backblech verstreichen und abkühlen lassen. Mit Rundenausstechern Kreise ausstechen und in einer Pfanne mit heißer Butter anbraten. Die Feigen halbieren, mit dem Frühstücksspeck umwickeln und anbraten. Das Lamm in Tranchen schneiden und auf einem Teller anrichten. Die Mangopolentataler dazugeben und mit den Feigen garnieren und servieren.

Theresa Weiß am 23. Oktober 2013