

Lamm-Lachs mit Rahm-Wirsing und Polenta-Plätzchen

Für zwei Personen:

Für das Lamm:

2 Lammlachse, a 150 g	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Rahmwirsing:

1/4 Kopf Wirsing	200 ml Sahne	1 Muskatnuss
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Polenta-Plätzchen:

100 g Maispolenta	1 Zitrone	1 Orange
100 g Butter	200 ml Geflügelfond	

Für das Lamm:

Die Lammlachse waschen, trockentupfen und langsam von beiden Seiten in Butterschmalz anbraten.

Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und als Zweig auch zum Fleisch geben. Salzen und pfeffern.

Altes und insbesondere heißes Fett sollte im Restmüll entsorgt werden.

Schüttet man es in den Abfluss, setzt es sich dort fest.

Für den Rahmwirsing:

Wirsing putzen, in dünne Spalten schneiden und langsam in eine Pfanne mit Butterschmalz andünsten. Wirsing mit Sahne ablöschen. Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen und zum Wirsing geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Polenta-Plätzchen:

Maispolenta in Geflügelfond aufkochen. Zitrone und Orange waschen, trockentupfen, die Schale abreiben und zum Fond geben. Polenta auf ein Bleck gießen und abkühlen und stocken lassen.

Polenta nach dem Abkühlen in Rauten schneiden und diese kurz in Butter anbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Neumann am 18. Juni 2020