

Rezept TELEGRAPH #60

Lammkoteletts mit Pilz-Walnuss-Ragout & Polenta-Schnitten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

8 Lammkoteletts (ca. 600–800 g), 2 EL Olivenöl, je 1 Zweig Rosmarin & Thymian
1 Knoblauchzehe, 1 Spritzer Zitronensaft, Salz & Pfeffer

200 g Polenta (grober Maisgrieß), 550 ml heiße Gemüsebrühe, 150 ml Sahne,
40 g Butter, 40 g Parmesan (fein gerieben), 1 Zweig Rosmarin, Salz & Pfeffer

400 g gemischte Pilze (Champignons, Kräuterseitlinge, Schitake), 1 kleine Zwiebel,
1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 1 EL neutrales Öl, 100 ml Weißwein,
150 ml Sahne oder Crème fraîche, 1 TL milder Senf
50 g Walnüsse, grob gehackt und leicht geröstet, 1 Kl. Zweig Thymian, Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Lammkoteletts marinieren:

Den Knoblauch schälen und fein würfeln, den Rosmarin & den Thymian zupfen und fein hacken. Alle Zutaten, Olivenöl, Zitronensaft, Kräuter, Salz und Pfeffer vermengen. Die Lammkoteletts damit einreiben und mindestens 15 Minuten marinieren (gern bis zu 1 Stunde).

Polenta kochen:

Den Rosmarin zupfen und fein hacken.

Die heiße Gemüsebrühe mit der Sahne und dem Rosmarin aufkochen. Polenta unter Rühren einrieseln lassen und die Hitze reduzieren. 8–10 Minuten leicht köcheln, bis eine cremige Masse entsteht. Die Butter, den Parmesan, Salz und Pfeffer einrühren. Polenta 2–3 cm dick in eine flache und gefettete Form streichen und vollständig auskühlen lassen, damit sie fest wird.

Pilz-Walnuss-Ragout:

Die Pilze putzen und in Scheiben oder Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Walnüsse hacken und in einer heißen Pfanne ohne Öl leicht anrösten.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel glasig dünstend den Knoblauch kurz mit braten. Die Pilze zugeben und bei hoher Hitze kräftig anbraten, bis sie Farbe entwickeln. Mit dem Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Die Sahne und Senf zugeben und weiter einkochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Walnüsse und Thymian einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ausgekühlte Polenta in gleichmäßige Rechtecke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten 3–4 Minuten goldbraun braten. Warm halten.

Lammkoteletts:

Eine Pfanne stark erhitzen. Etwas Öl hineingeben und die Koteletts bei hoher Hitze 2–3 Minuten pro Seite anbraten, bis sie eine schöne Kruste haben. Hitze reduzieren und ggf. 1–2 Minuten nachziehen lassen. Die Koteletts 3–4 Minuten ruhen lassen, damit sie saftig bleiben.

Anrichten:

Die Polenta-Schnitten mittig auf den Teller setzen. Einen großzügigen Löffel Pilz-Walnuss-Ragout daneben geben. 2 Lammkoteletts pro Person daran anrichten. Mit frischen Kräutern optional etwas Parmesan garnieren.

Guten Appetit !!