Lammrücken auf getrüffelter Polenta

Ein Rezept von Markus Bsteh, Gasthaus Bsteh.

Lammrücken auf getürffelter Polenta © Rita Newman

Infos

Mittel

Merkmale

- Lammfleisch

Zubereitung

Lammrücken

- Lammrücken von allen Sehnen befreien und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch mit Kräutern und Knoblauch auf beiden Seiten scharf anbraten.
- Jede Seite ca. 3 Minuten braten, herausnehmen und an einem warmen Ort ca. 10 min. rasten lassen.

Getrüffelte Polenta

Zutaten

Lammrücken

- 800 g Lammrücken
- Öl
- Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin oder Thymian

Getrüffelte Polenta

- ½ l Gemüsefond
- 30 g Butter
- 200 g Polentagries Trüffel
- etwas Obers

- Gemüsefond mit Butter und Salz aufkochen, Polentagries unter Rühren einkochen und kochen bis sich die Masse vom Löffel und Rand löst.
- Den in Würfel geschnittene Trüffel beigeben mit etwas Obers verfeinern und abschmecken.

Anrichten

Polenta auf dem Teller anrichten, Lamm aufschneiden und mit etwas Gemüse nach belieben anrichten.

- Salz und Pfeffer

Zutaten für 4 Portionen