

LAMMKOTELETTS MIT PAPRIKAPOLENTA

Zutaten für 4 Portionen

8 Lammkoteletts á 80g, Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 50ml Marsala
100ml Lammfond (Glas), 500ml Hühnerbrühe, 100g Polentagrieß
400g grüne Bohnen, 3-4 EL Ajvar, 50g Parmesan gerieben, 50g Butter

Ofen auf 80°C vorheizen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl beidseitig 1 Minute anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm halten. Bratensatz mit Marsala und Lammfond ablöschen und etwas einkochen lassen.

Hühnerbrühe aufkochen lassen, Polenta unter Rühren einstreuen. Bei schwacher Hitze 10 Minuten quellen lassen. Inzwischen Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgiessen und warm halten.

Ajvar, Parmesan und Butter unter die Polenta rühren, abschmecken.

Mit Koteletts und Bohnen anrichten, Sauce drüberträufeln.