

Lammrücken mit Polenta-Plätzchen, Spargel und angebratenen Tomaten

Für 4 Personen / Zubereitungszeit ca. 75 Min.

<i>Lammrücken</i>	<i>4 x 150 g</i>	<i>von beiden Seiten in</i>
<i>Rapsöl</i>	<i>2 EL</i>	<i>anbraten und bei 80°C Ober-/Unterhitze 60 Minuten</i>
		<i>im Ofen garen. Den Bratenrückstand mit etwas</i>
<i>Brühe</i>	<i>100 ml</i>	<i>ablöschen.</i>
<i>Honig</i>	<i>2 EL</i>	
<i>Alter Aceto Balsamico</i>	<i>2 EL</i>	
<i>Rosmarin</i>	<i>1 Zweig</i>	<i>und</i>
<i>Ketchup</i>	<i>8 EL</i>	<i>dazu geben und sämig einköcheln lassen.</i>
<i>Zwiebel</i>	<i>1</i>	<i>fein würfeln und in</i>
<i>Rapsöl</i>	<i>2 TL</i>	<i>anbraten,</i>
<i>Brühe</i>	<i>500 ml</i>	<i>angießen, Topf von der Kochstelle nehmen und</i>
<i>Polenta</i>	<i>125 g</i>	<i>mit einem Schneebesen einrühren und quellen lassen.</i>
<i>Bärlauchbutter</i>	<i>50 g</i>	<i>(1 Bund Bärlauch mit 150 g salziger Butter verrühren)</i>
		<i>unterziehen. Polenta auf ein mit Backpapier ausgelegtes</i>
		<i>Backblech ca. 1 cm dick streichen und erkalten lassen.</i>
<i>Weißer Spargel</i>	<i>1 kg</i>	<i>schälen und mit</i>
<i>Grünem Spargel</i>	<i>500 g</i>	<i>in Wasser mit Saft einer</i>
<i>Zitrone</i>	<i>½</i>	
<i>Salz</i>		<i>und</i>
<i>Zucker</i>	<i>1 Prise</i>	<i>15 Minuten garen. Währenddessen</i>
<i>Pinienkerne</i>	<i>50 g</i>	<i>rösten. Polenta ausstechen und die Polentaplätzchen in</i>
<i>Olivöl</i>	<i>etwas</i>	<i>anbraten. Im Backofen warmhalten.</i>
<i>Cocktailtomaten</i>	<i>250 g</i>	<i>halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in</i>
<i>Olivöl</i>	<i>1 EL</i>	<i>anbraten. Mit</i>
<i>Aceto balsamico</i>	<i>1 EL</i>	<i>ablöschen, geröstete Pinienkerne zugeben und mit</i>
<i>Salz+Pfeffer</i>		<i>würzen.</i>
<i>Basilikum</i>	<i>5 Blätter</i>	<i>in Streifen schneiden und ebenfalls zu den Tomaten geben.</i>
		<i>Lammrücken mit Sauce, Polentaplätzchen, Tomaten und</i>
		<i>Spargel auf 4 Tellern anrichten. Dazu</i>

*Sauce Hollandaise.
Der ideale Begleiter*

[Auxerrois / Trocken](#)

