

**Andi und Alex**

**Rezept von Alexander Fankhauser**

## **Gebratene Lammkoteletts in Bärlauchkruste auf Cremepolenta**

**50 Minuten/leicht**

---



### **Zutaten**

2 Lammkronen, 8 EL Semmelbrösel, 3 gehackte Knoblauchzehen, 1 Bund Bärlauch, 250 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, Dijonsenf, 80 g Polentagrieß, 250 ml Rindsuppe, 125 ml Obers, 60 g geriebener Parmesan, 10 Cherrytomaten (geviertelt), Öl, Butter.

### **Zubereitung**

Die Lammkronen in Koteletts teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen. Für die Gratiniermasse das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Brösel zugeben und kurz rösten. Beiseite ziehen und den Knoblauch sowie den geschnittenen Bärlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Polenta den Maisgrieß in einem Topf trocken rösten und mit Rindsuppe aufgießen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen, Obers zugeben und weich dünsten. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesan gut abschmecken.

Die Lammkoteletts in einem Öl-Buttergemisch beidseitig rosa braten. Aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech legen. Die Gratiniermasse gleichmäßig auftragen. Im Rohr bei Gratinierfunktion überbacken. Die Lammkoteletts auf der cremigen Polenta anrichten. Mit Tomaten garnieren.