

Frisch gekocht
Freitag, 18. März 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Gratiniertes Lammbutterschnitzel mit Radieschen-Vinaigrette und Polenta

35 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

500 g Lammfaschiertes, 2 Eier, 5 EL Weißbrotbrösel, 125 ml Obers, 2 gehackte Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Öl und Butter zum Braten; 125 ml Olivenöl, 3 EL Semmelbrösel, 6 Knoblauchzehen, etwas Milch, 2 EL Honig; 100 g Polenta, 300 ml Rindsuppe; 1 Bund Radieschen, 1/2 gelber Paprika (in kleine Würfel geschnitten), 1/2 grüner Paprika (in kleine Würfel geschnitten), 1 rote Zwiebel (klein gehackt), Himbeeressig, Olivenöl, Zucker, 1 EL geschnittene Petersilie.

Zubereitung

Das Lammfaschierte mit den Eiern verrühren. Die Weißbrotbrösel mit dem Obers vermischen und zum Faschierten geben. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gut abschmecken, aus der Masse gleich große Butterschnitzel formen. Für die Gratiniermasse die Knoblauchzehen in etwas Milch weich kochen und fein pürieren. Mit dem Honig vermengen. Das Olivenöl erhitzen, Semmelbrösel darin kurz anrösten und mit der Knoblauchmasse vermengen. Die Butterschnitzel mit der Masse bestreichen und im Rohr bei Oberhitze 1 bis 2 Minuten gratinieren.

Das Fleisch in einem Öl-Butter-Gemisch beidseitig anbraten und im Rohr bei 180 °C Umluft in 15 bis 20 Minuten saftig braten.

Die Polenta mit der Rindsuppe aufkochen, auf kleiner Hitze weich dünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Radieschen waschen, zuputzen und gleichmäßig schneiden, mit den Paprikawürfeln, sowie der gehackten Zwiebel vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Himbeeressig und Olivenöl abschmecken. Zum Schluss frisch geschnittene Petersilie zugeben. Lammbutterschnitzel mit Polenta und Radieschen-Vinaigrette anrichten.