

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Lammbutterschnitzel, Jungzwiebel-Polenta,
Paradeiser

40 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g faschiertes Lammfleisch, 1-2 altbackene Semmeln, 1 Ei, 100 g Milch, 100 g Schlagobers, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie (fein geschnitten), 3 EL Butter, Rosmarin.

Für die Jungzwiebel-Polenta: 100 g Polenta, 400 ml Gemüsefond, 50 g Butter, 1 Bund Jungzwiebeln, Salz, Pfeffer, Schafskäse (Salzlake).

Für die marinierten Paradeiser: 100 g rote Kirschparadeiser, 100 g gelbe Kirschparadeiser, Saft und Schale von 1 Bio-Limette, 1 TL Kristallzucker, 6 EL Olivenöl, 1 kleine Chilischote, Salz.

Außerdem: 100 ml Lammjus.

Zubereitung

Die Semmeln in feine Würfel schneiden und in Milch einweichen. Faschiertes mit den Semmeln, Ei, Schlagobers und Petersilie vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Aus der Masse ovale Laibchen formen und diese mit Rosmarin in heißer Butter bei moderater Hitze beidseitig langsam braun braten. Aus der Pfanne heben und ein paar Minuten warmstellen.

Für die Polenta die Jungzwiebeln in feine Streifen schneiden und in Butter anschwitzen. Polenta zugeben, nach und nach den Gemüsefond zugießen und die Polenta zu einer cremigen Konsistenz rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und den grob zerbröselten Schafskäse unterziehen.

Die Paradeiser mit einem kleinen Messer vorsichtig einritzen, in kochendem, gut gesalzenem Wasser kurz überkochen und in Eiswasser abschrecken. Die Paradeiser schälen.

Limettenschale und Limettensaft, Zucker, Salz, Olivenöl und gehackten Chili verrühren. Die Marinade über die geschälten Paradeiser gießen, behutsam vermischen und ziehen lassen. Lammbutterschnitzel mit etwas Lammjus, Jungzwiebel-Polenta und den Paradeisern auf Tellern anrichten und servieren.