

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

**Geschmorter Nacken vom Lamm,  
Wurzelgemüse, Schnittlauchpolenta**



**1 Stunden 50 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig**

---

### Zutaten für 6 Personen

3 Lammnacken (ausgelöst), 4 EL Butterschmalz, 1 Karotte, 1/2 Knolle Sellerie, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 250 ml Rotwein, 250 ml Portwein, 500 ml Gemüsefond, 500 ml Lammjus, Salz, Pfeffer, Maisstärke zum Binden der Sauce; 2 Karotten (geschält und in 5 mm-Würfel geschnitten), 1/2 Sellerieknolle (geschält und in 5 mm-Würfel geschnitten).

Für das Schnittlauch-Öl: 500 ml Öl mit möglichst neutralem Geschmack, 500 g Schnittlauch.

Für die Polenta: 150 g Polentagrieß, 500 ml Gemüsefond, 1 EL Sauerrahm, 2 EL Schnittlauch-Öl, Salz.

### Zubereitung

Für das Schnittlauch-Öl das Öl in einem Topf vorsichtig auf 50 °C erwärmen. Schnittlauch grob hacken und mit dem warmen Öl sehr fein mixen.

Das Öl durch ein feines Sieb abseihen und auf einem Eiswasserbad schnell herunterkühlen (so behält es die schöne grüne Farbe). Danach für einen Tag in den Kühlschrank stellen, damit sich die Trübstoffe setzen. Danach das Öl vorsichtig umgießen, sodass die Trübstoffe zurückbleiben. Öl in dunkle Flaschen füllen und gekühlt lagern. Hält im Kühlschrank mindestens 2 Monate (kann man aber auch gut einfrieren).

Die Lammnackenziecke zuputzen und mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas heißem Butterschmalz rundum scharf anbraten und in einen Bräter geben. Karotte, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch grob schneiden und mit den Fleischabschnitten im Bratenrückstand mit Butterschmalz dunkel rösten. Mit Portwein, Rotwein, Gemüsefond und Lammjus ablöschen. Aufkochen lassen. Das angebratene Fleisch mit der Sauce übergießen und im geschlossenen Bräter im Rohr bei 160 °C ca. 90 Minuten garen.

Die Sauce abseihen und ein Drittel davon beiseite geben. Den anderen Teil aufkochen und die würfelig geschnittenen Gemüsestücke darin weichkochen. Die Sauce mit in etwas Wasser angerührter Maisstärke binden. Das Fleisch portionieren und in die Sauce einlegen.

Den Polentagrieß in einem heißen Topf ohne Fett anrösten (linden). Sobald ein angenehmes Röstaroma vernehmbar ist, mit dem Gemüsefond aufgießen, mit Salz würzen und bei minimaler Hitze langsam köcheln. Den Sauerrahm zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Kurz vor dem Anrichten das Schnittlauch-Öl untermengen. Die Polenta auf Tellern anrichten, das Fleisch und die Gemüsewürfel darauf verteilen, die Sauce zugießen und mit etwas Schnittlauchöl beträufeln.

