

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Faschierte Laibchen vom Lamm mit Rote Rüben Polenta und Sprossen

Köchin: Doris Schwarzkogler

Zutaten

(4 Personen)

Für die faschierten Laibchen

- 500 g Lammschulter faschiert
- 1-2 Semmeln (1-2 Tage alt)
- 100 g Milch
- 2 Eier
- Petersilie
- 100 g Schlagobers
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Semmelbrösel

Für die Polentaschnitten

- 500 ml Milch
- 1 Zweig Thymian
- 200 g Polenta
- Salz
- geriebene Muskatnuss

- 150 g Rote Rüben (feingerieben)
- 50 g Parmesan
- Polenta
- Butterschmalz

Sonstiges

- 100 ml Lammjus

Für die Garnitur

- Kresse
- bunte Sprossen

Zubereitung

- 1.** Für die faschierten Laibchen zuerst die Semmeln in feine Würfel schneiden und kurz in der Milch einweichen. Dann das Faschierte mit den Eiern, den gepressten Knoblauchzehen, dem Schlagobers, der fein geschnittenen Petersilie und den in Milch aufgeweichten Semmelwürfeln vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2.** Für die Polentaschnitten zuerst die Milch aufkochen lassen, den Thymianzweig etwa 5 Minuten darin auslaugen lassen und die Milch mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Nun den Zweig herausnehmen, die Polenta einrieseln lassen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen etwa 5 Minuten kochen lassen. Anschließend die fein geriebenen Roten Rüben und den Parmesan dazugeben und einrühren.
- 3.** Ein längliches Gefäß (z.B. eine Aufbewahrungsbox aus Kunststoff) mit Frischhaltefolie auslegen, die Polentamasse einfüllen und mit einer Palette glattstreichen. Die Masse oben mit Folie abschließen und etwa eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 4.** Währenddessen die Fleischmasse mit den Händen zu ovalen Laibchen formen, in den Semmelbröseln wälzen und in Butterschmalz beidseitig langsam braun braten.
- 5.** Nun die Polentamasse aus dem Kühlschrank nehmen, aus dem Gefäß herausstürzen und in etwa 3 cm dicke Schnitten schneiden. Die Schnitten in etwas roher Polenta wälzen und in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz goldbraun braten.
- 6.** Zum Schluss je zwei Polentaschnitten auf einem flachen Teller anrichten, 4 kleine Laibchen dazugeben und mit etwas warmem Lammjus übergießen. Mit Kresse und bunten Sprossen garnieren und servieren.