

Lamm-Spieße mit Gemüse und Polenta

Für 4 Personen:

Lammspieße:

1 kg Lamm (Rücken und Filets)	4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
4 Zweige Basilikum	Olivenöl	1 Knoblauchzehe (ungeschält)
1 helle Aubergine	1 Zwiebel	je 1 gelbe und grüne Zucchini
1 große Tomate	4 kleine Tomaten	Salz, Pfeffer
Zucker, Essig	Holzspieße	

Polenta:

4 EL Maisgrieß	Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Zwiebel
200 ml Sahne-Milchgemisch	1 Stich Butter	Muskatnuss, Pfeffer
2 violette Chilischoten	2 EL Mascarpone	100 ml heller Kalbsfond
50 g Parmesan	Olivenöl	heller Essig
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Thymian

Das Lamm in mundgerechte Stücke würfeln, mit Salz und Pfeffer marinieren.

Einen langen Schuss Olivenöl in der Pfanne erhitzen, 2 Rosmarinzweige und Knoblauch hinzugeben, um das Öl zu aromatisieren. Das Fleisch scharf anbraten, mit weißem Pfeffer würzen, gegebenenfalls mehr Olivenöl hinzufügen. Die Rosmarinzweige und den Knoblauch mit einer Pinzette entfernen und das Fleisch in eine Auflaufform geben und ruhen lassen.

Das Gemüse nun in grobe Würfel schneiden, in derselben Pfanne mit Öl anbraten und die restlichen Kräuter (Basilikum grob gezupft) hinzufügen.

Ebenso abkühlen lassen. Das Gemüse nun abwechselnd mit dem Fleisch auf die Spieße stecken und auf dem Grill bei ca. 200 Grad für 5 Minuten grillen.

Reste zusammen mit der in den Auflaufformen gebildeten Flüssigkeiten nochmal in der Pfanne anbraten und mit Zucker, einem Schuss Essig und Pfeffer abschmecken und ebenfalls servieren.

Polenta:

Die gewürfelte Zwiebel zusammen mit der Butter im Topf anschwitzen, die gehackten Chilischoten hinzugeben und mit dem Kalbsfond ablöschen. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen, das Sahne-Milchgemisch hinzufügen, sowie einen Schuss Essig und den Saft der Zitrone. Dabei immer rühren, alles aufkochen lassen. Zum Schluss die Mascarpone und den geriebenen Parmesan unterrühren.

Die Polenta auf einem großen Teller verteilen und die Spieße darauf drapieren. Das Ragout zum Schluss verteilen.

Björn Freitag am 06. Juni 2022