

# Lamm-Kotelett mit Polenta, Pesto und Tomaten

## Für zwei Personen

2 Lammkoteletts à 150 Gramm	125 g Polentagrieß	20 g Parmesankäse
1 Rispe Cherrytomaten	5 grüne Chilischoten	40g Pinienkerne
1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl
Pflanzenöl	600 ml Geflügelfond	grobes Meersalz
Salz, Pfeffer		

Das Lammkotelett waschen und trocken tupfen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Lammkoteletts darin anbraten. Die Cherrytomaten an der Rispe mit in den Backofen geben. Das Basilikum zupfen. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Parmesan reiben. Das Basilikum, die Pinienkerne, den Parmesankäse, den Knoblauch mit dem Olivenöl mixen. Den Geflügelfond erhitzen und den Polentagrieß einrieseln lassen. Den Grieß fünf Minuten leicht köcheln und anschließend quellen lassen. Die Hälfte des Pesto unter den Polentagrieß rühren. Die grünen Chilischoten in Olivenöl braten und mit Meersalz würzen. Die Lammkoteletts auf einem Teller anrichten. Die Polenta, die Chilis und die Tomaten dazugeben, mit dem restlichen Pesto garnieren und servieren.

Simone Bindseil am 26. September 2012