

# Lamm-Schulter mit Thymian-Gremolata und Polenta-Talern

## Für 4 Personen

### Für die Lammschulter:

1 Bund Wurzelgemüse	1 Lammschulter mit Knochen (1,6 kg)	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1 l Gemüsefond	2 Schalotten
3 EL Butter	3 Zweige Thymian	1 EL grobkörniger Senf
3 EL Weißbrotbröseln ohne Rinde	250 ml Rotwein (Burgunder)	100 ml Portwein

### Für die Mascarpone-Polenta-Taler:

170 ml Milch	25 g Butter	Salz, Muskat
50 g Polentagrieß	2 Eigelbe	Pfeffer
75 g Mascarpone	30 g Weißbrotbrösel	1 Eiweiß
1 Ei	2 EL gemahlene Cornflakes	3-4 EL Olivenöl

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Wurzelgemüse schälen und in Würfel schneiden. Die Lammschulter salzen und pfeffern. Das Wurzelgemüse mit Olivenöl in einen Bräter geben und die Lammschulter darauf legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 2-2,5 Stunden braten lassen. Dabei immer wieder mit Gemüsefond übergießen.

Die Schalotten schälen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten dazugeben, weich dünsten, ohne dass sie Farbe nehmen. Dann das Fett abgießen und die geschmorten Schalotten abkühlen lassen.

Für die Polenta-Taler die Milch mit Butter, etwas Salz und Muskat in einen Topf geben und aufkochen, Polentagrieß zugeben, unter ständigem Rühren garen, vom Herd nehmen, Eigelbe einrühren und abschmecken. Polenta heiß auf ein Pergamentpapier ca. 1 cm hoch aufstreichen und auskühlen lassen.

Mascarpone mit Weißbrotbröseln und Eiweiß verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Durchziehen kalt stellen.

Aus der Polentamasse 8 Kreise von 5 cm Durchmesser ausstechen. 4 Polentataler in je 1 Metallring legen. Die Mascarpone Masse darauf verteilen. Mit einem weiteren Polentataler abschließen, leicht pressen, dann die Ringe entfernen. Die gefüllten Polentataler vorsichtig in verquirltem Ei und gemahlene Cornflakes panieren, nachformen und bis zum Ausbacken kühl stellen.

Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein schneiden. Dann mit den geschmorten Schalotten, etwas Salz, Senf und Weißbrotbröseln vermischen.

Die geschmorte Lammschulter aus dem Ofen nehmen, mit der Thymiangremolata bestreichen. Im Backofen die Grillfunktion oder 220 Grad Oberhitze einstellen und die Lammschulter ca. 5 Minuten gratinieren.

Den entstandenen Bratfond passieren und mit Rotwein und Portwein in einen Topf geben und auf die gewünschte Konsistenz einkochen, die Sauce abschmecken.

Die Taler in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Lammschulter vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden.

Lammfleisch auf Tellern anrichten, Sauce angießen und die Taler dazu reichen. Dazu passt geschmortes Wurzelgemüse.

Jörg Sackmann am 26. April 2016