

# Saltimbocca-Türmchen mit Lamm, Kürbis und Polenta

**Für zwei Personen**

**Für die Polenta:**

75 g Instant-Polentagrieß	125 ml Milch	25 g Parmesan
250 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Öl		

**Für den Kürbis:**

200 g Butternusskürbis	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz, Pfeffer		

**Für die Saltimbocca-Türmchen:**

1 Lammlachs, á 600 g	2 Scheiben Parma-Schinken	25 g Butter
100 ml Lammfond	1 EL Aceto Balsamico, gereift	6 Salbeiblätter
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Polenta die Milch mit dem Fond zusammen aufkochen und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Polentagrieß in die kochende Flüssigkeit einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Anschließend weitere vier Minuten kochen lassen. Währenddessen weiterrühren und den Grieß vollständig ausquellen lassen. Den Parmesan reiben und untermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die heiße Polenta auf das Blech geben. Mit einer mit Öl bestrichenen Palette glatt streichen, anschließend mit Frischhaltefolie bedecken und in den Kühlschrank stellen. Inzwischen den Kürbis schälen und in etwa fünf Millimeter dünne Scheiben schneiden. Aus der erkalteten Polenta sechs Kreise mit sechs Zentimetern Durchmesser ausstechen. Den Lammlachs in eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese mit der flachen Messerseite etwas dünner drücken. Die Schinkenscheiben in einer heißen, beschichteten Pfanne von beiden Seiten ohne Fett zwei Minuten knusprig braten. Anschließend auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Jede Schinkenscheibe in zwei Stücke brechen. Den Kürbis in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl auf jeder Seite drei Minuten braten. Dabei mit einem halben Teelöffel Zucker bestreuen und die Scheiben leicht karamellisieren. Den Kürbis mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten. Die Polentascheiben mit zwei Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und darin beidseitig goldbraun braten. Abschließend ebenfalls warmhalten. Das Lammfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit dem Salbei in der zerlassenen Butter von jeder Seite eine Minute braten. Die Pfanne vom Herd ziehen, das Fleisch und den Salbei herausnehmen, den Lammfond und den Balsamico unter die Bratbutter rühren und sämig einkochen lassen. In der Mitte der Teller je drei gebratene Polentascheiben mit je zwei Fleischscheiben, zwei Schinkenscheiben, sowie zwei Kürbisscheiben und einigen Salbeiblättern aufeinanderschichten. Die Saltimbocca-Türmchen mit Lamm, Kürbis und gebratener Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 19. Dezember 2014