

# Spessart-Lammrücken auf bunten Balsamicolinsen mit Polentacrème für 4 Personen

## Zutaten:

600 g Lammrücken  
240 g rote Linsen  
240 g gelbe Linsen  
50 g gehackte Echalotten  
weißer Balsamico  
1 l Geflügelbrühe  
Thymian  
Knoblauch  
150 ml Sahne  
150 ml Geflügelbrühe  
20 ml Olivenöl  
30 g Butter  
50 g Polentagrieß  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung:

Den Lammrücken in vier gleich große Stücke schneiden. Anschließend würzen. In einer heißen Pfanne anbraten und im Ofen bei 160°C ca. 5 Minuten garen. Nun an einem warmen Platz in Alufolie ruhen lassen.

Die gelben und roten Linsen ca. 1 Stunde in Wasser einweichen und im Anschluss abschütten. Die gehackten Echalotten und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit etwas Geflügelbrühe bedecken. Einen Thymianzweig dazugeben und die Linsen gar kochen. Mit kalter Butter montieren.

Geflügelbrühe, Sahne, Olivenöl und Butter aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Nun den Polentagrieß einrühren und auf schwacher Hitze zu einer halbflüssigen Crème einköcheln.

Einen guten Appetit wünscht unser Abteilungsleiter  
Thomas Baumann in Würth.

