

BELLA POLETTTO

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE
ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTTO, WIE
DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT
GELINGEN. ZUM SAMMELN UND GENIESSEN!



27.
FOLGE

LAMMHAXEN

MIT SPINAT-LINSENGEMÜSE





Cornelia Poletto brät Lammfleisch und Gemüse an



Der Spinat für die Beilage wird geputzt und andünstet

LAMMHAXEN MIT SPINAT-LINSENGEMÜSE

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 3/4 Stunden

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

4 Lammhaxen (à ca. 400 g), Salz, 3 EL Olivenöl, 1 Bund Suppengemüse (gewürfelt), 1 junge Knoblauchknolle (in Scheiben), 1 EL Tomatenmark, einige Thymianzweige, Pfeffer, 400 ml Weißwein.

Für das Gemüse: 150 g schwarze Linsen (Beluga-Linsen), 400 ml Geflügelbrühe, 1 Msp. Safranfäden, 500 g frischer Blattspinat, je 1 Schalotte und Knoblauchzehe (gewürfelt), 3 EL Olivenöl, 1/2 TL Korianderkörner, Fleur de Sel, Pfeffer, 250 g Tomaten (gehäutet, entkernt, gewürfelt), je 1/2 Bund frischer Koriander und Petersilie, ca. 1 EL Aceto Balsamico.

- Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Lammfleisch kräftig salzen. Ringsherum in einem Bräter im heißen Öl anbraten. Haxen etwas zur Seite schieben oder herausnehmen. Suppengemüse und Knoblauch im Bratfett einige Minuten anbraten. Tomatenmarkiterrühren, kurz mit anbraten. Thymian zugeben. Lammhaxen auf das Gemüse legen und pfeffern. Mit Wein ablöschen, aufkochen.
- Auf der zweiten Schiene von unten im Backofen ca. 1 1/4 Stunden garen. Haxen zwischendurch wenden.
- Linsen in der Geflügelbrühe mit Safran aufkochen, zugedeckt ca. 25 Minuten garen. Auf ein Sieb geben, abschrecken und abtropfen lassen.
- Spinat waschen und putzen. Blättchen trocken schleudern. Schalotten- und Knoblauchwürfel im heißen Öl andünsten. Koriander im Mörser grob zerstoßen, zugeben, kurz mit andünsten. Spinat zufügen, andünsten, bis er zusammenfällt. Salzen und pfeffern. Linsen unterheben, alles schwenken.
- Lammhaxen aus dem Bräter nehmen. Soße durchsieben, abschmecken. Tomaten und Kräuter unter das Gemüse heben, mit Salz, Pfeffer und Aceto Balsamico abschmecken. Lammfleisch, Gemüse und Soße anrichten.

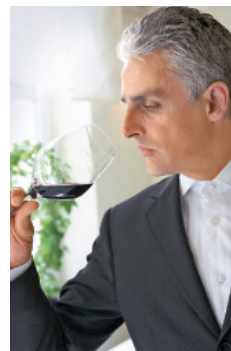
PRO PORTION:

ca. 680 kcal, 42 g Eiweiß, 36 g Fett, 22 g Kohlenhydrate

✳ *Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto verpasst? Unter www.fuer-sie.de können Sie sich alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.*

POLETTOS WEIN-TIPP

Zu diesem würzigen Gericht passt ein kräftiger Rotwein. Sommelier Remigio Poletto: „Der fruchtige, gehaltvolle Barbera d'Asti Camp du Rouss 2005 der Gebrüder Coppo harmonisiert schön mit dem Lamm.“ Zu bestellen für 19 Euro pro Flasche über wein@poletto.de



FOTOS: Julia Hoersch · PRODUKTION: Christine Golli, Marianne Zunner
FOODSTYLING: Susanne Walter · HAIRSTYLING & MAKE-UP: Nathalie Tömm-Fischer