

Lammkarree in Pistazienkruste mit Rosmarin-Polenta

4 Portionen

ZUTATEN

1 kg Lammkarree
1 Schalotte
60 g Butter
50 g Pistazien
50 g Paniermehl
1 Ei
1 EL Senf
5 EL Olivenöl
½ TL geriebene Muskatnuss (geteilt)
250 g grüne Oliven
500 ml Hühnerbrühe
100 ml Sahne
3 Zweige Rosmarin
120 g Polenta
50 g Parmesan
Salz
Pfeffer



Lammkarree in Pistazienkruste mit Rosmarin-Polenta

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotte fein würfeln und in einer Pfanne auf dem **Induktionskochfeld Stufe 5** in Butter ca. 3-5 Minuten glasig dünsten. Die Pistazien grob hacken. In einer großen Schüssel Pistazien, Paniermehl, Ei, Senf, Olivenöl und die Schalotte mischen. Mit einer feinen Reibe die Muskatnuss in die Pistazienmischung reiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut umrühren. Die Pistazienmischung auf ein großes Stück Frischhaltefolie geben. Zu einer zylindrischen Form formen und fest einwickeln. Im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Die grünen Oliven grob hacken. Hühnerbrühe, Sahne und Rosmarinblätter in einen Topf geben und auf dem **Induktionskochfeld Stufe 7** erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Muskatnuss hineinreiben und zum Kochen bringen. Polenta hinzufügen und ständig umrühren, bis die Mischung eindickt. Oliven und geriebenen Parmesan hinzufügen und gut umrühren. Beiseite stellen und warm halten.
3. Den Ofen auf **180°C Circo Therm®** vorheizen. In einer ofenfesten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Lammkarree auf dem **Induktionskochfeld Stufe 7** etwa 3-5 Minuten pro Seite anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lamm etwas abkühlen lassen und dann die vorbereitete Pistazienmischung auf dem Lamm verteilen. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen stellen und bei **180°C etwa 10 Minuten** backen.

Mit der Polenta servieren und genießen!