

Zutaten

- 800 g Lammhüfte
- Knoblauch, Rosmarin, Thymian
- 300 g Toastbrot, getrocknet und gewürfelt
- 80 g Blattpetersilie
- 50 g Butter, flüssig
- 50 g Parmesan
- 1 TL Senf
- 1 Eigelb
- Polenta: 15g pro Person/100ml
- ¼ l Brühe aromatisiert mit Kräutern
- ¼ l Milch
- 100 g feine Polenta
- 70 g geriebener Parmesan
- Salz, Muskat

Hauptgang

Lammhüfte mit Kräuterkruste

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für Lammhüfte mit Kräuterkruste. Kochen Sie mit uns in den Kochateliers und genießen Sie mediterrane Aromen!

So wird’s gemacht:

1. Lammhüften von fett und Sehnen befreien, würzen und in heißem Öl rundherum anbraten.
2. Die Toastbrotwürfel in einer Küchenmaschine zusammen mit den Petersilienblättern fein pürieren. Parmesan, flüssige Butter, Senf und das Eigelb hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Kräuterkruste auf die Lammhüfte geben und gut andrücken. Im Ofen bei 180 C Oberhitze bzw. Grillfunktion ca. 7-8 Minuten fertig garen.
4. Milch und die Brühe zusammengeben und aufkochen lassen. Die Polenta einrühren, aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Bei minimaler Hitze quellen lassen und den Parmesan hinzufügen. Mit Salz, und Muskat abschmecken