

# Lendenstück vom Lamm, gebratene polenta und tomatenreduktion

**Vorbereitungszeit:** 40 min

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel

## Zutaten

- Basilikum: n. B.
- Knoblauch: 2 Zehen
- Lamm: 600 g
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Oregano: n. B.
- Pfeffer: n. B.
- Polenta vom Vortag: 300 g
- Rosmarin: n. B.
- Salz: n. B.
- Thymian: n. B.
- Weiße Zwiebel: 80 g
- Weißwein: 0,2 l



## Vorbereitung

1. Lammkarree entbeinen und Lende von den Knochen lösen.
2. Knochen zunächst anbraten und dann mit Salz, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch und Thymian 2 Stunden lang zu einem Fond einkochen.
3. Mit Weißwein ablöschen und **Pomìto Passierte Tomaten** zufügen.
4. Reduktion fein passieren und weiter köcheln lassen, bis eine sämige und kräftige Sauce entsteht.
5. In der Zwischenzeit Lende mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Öl und Knoblauch einreiben.
6. Lende auf allen Seiten in der Schmorpfanne anbraten.
7. Deckel aufsetzen, Lende 5 Minuten ruhen lassen und bei 200° für 6 Minuten in den Ofen schieben.
8. In der Zwischenzeit in Würfel geschnittene Polenta vom Vortag anbraten.
9. Nach der Garzeit Lamm weitere 4 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und alles anrichten.

**Für dieses Rezept  
haben wir  
verwendet:**

L+ Passierte  
Tomaten 100 g

