



Hauptspeise: Geschmorte Lammhüfte mit Karotten und Sellerie auf Polentaplätzchen



Das brauchen Sie für 4 Personen

- 4 Stück Lammhüfte (ca. 200g)
- 200 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 1 Zwiebel, kleine Stücke von Frühlingszwiebeln
- ¼ L. Spätburgunder
- 60 g Polenta (Maisgries)
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Vinesse Hot Pasta
- 1 L. dunklen Lammfond

Rezept

- Das Gemüse putzen, klein würfeln und schälen und mit der Lammhüfte und dem Spätburgunder 12 Stunden marinieren.
- Das Fleisch aus der Marinade heben, trockentupfen.
- Das Gemüse abseihen und die Marinade bei Seite stellen.
- Im Bratenrückstand das Gemüse mit den geschnittenen Zwiebeln und dem Tomatenmark dunkel anrösten.
- Mit der Marinade ablöschen und den Lammfond hinzugeben.
- Aufkochen lassen, Fleisch einlegen, zudecken und bei kleiner Flamme weiter schmoren.
- Das Fleisch aus der Sauce heben, die Sauce passieren und mit Hot Pasta würzen. Das Fleisch in die Sauce einlegen und wieder erwärmen.
- Polenta kochen und 1,5 cm dick auf ein Blech streichen, mit runder Plätzchenform ausstechen und in Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Unsere Weinempfehlung zu Hot Pasta

- Kräftige Speisen gewürzt mit rauchig, süß-scharfen Gewürzen, verlangen nach einem kräftigen barriqueausgebauten Weinen.