Geschmorte Lammkeule mit Polenta-Ricotta-Kuchen

Bis 30 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Die Keule von Sehnen und Knorpeln befreien.
2. Die Hüfte in einer Pfanne anbraten, in eine Bratreine geben und ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, in kleine Würfel schneiden und anbraten.
4. Das Tomatenmark ebenfalls anbraten und mit der Brühe und Rotwein ablöschen und leicht einkochen.
5. Den Soßenansatz über die Lammkeule geben und im Rohr bei 160 °C garen, bis die Keule eine Kerntemperatur von 70 °C aufweist. Die Keule aus der Soße nehmen und im Rohr bei 60 °C ruhen lassen.
6. Die Soße abpassieren, reduzieren lassen und abschmecken.
7. Die Milch mit den Gewürzen, der GOLDSTEIG Butter zum kochen bringen und die Polenta einrühren. Die Polenta so lange rühren bis sie schön weich gekocht ist.
8. Die Eier trennen und das Eiweiß schlagen.
9. Die Polenta aus dem Topf nehmen, mit Eigelb, klein geschnittenen GOLDSTEIG Almdammer oder GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse und GOLDSTEIG Ricotta verrühren. Das Eiweiß unterheben und nochmals abschmecken.
10. Die Polenta in eine Backform oder Dutch Oven geben und im Ofen bei 160 °C für ca. 30 Min. backen.

Zutaten

Für 4 Personen:

- 800 g Lammkeule ohne Knochen
- 50 g Karotten
- 50 g Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 50 g Staudensellerie
- 2 Löffel Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 1 l Fleischbrühe
- 25 g Zucker
- Ursteinsalz

Für die Polenta:

- 250 ml Milch
- 70 g feine Polenta (Maisgrieß)
- 3 Eigelb
- 30 g GOLDSTEIG Butter
- 150 g GOLDSTEIG Ricotta
- 50 g GOLDSTEIG Almdammer Stück oder GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse
- Salz, Pfeffer, Knoblauchpüree, gehackten Rosmarin