

Lammragout mit Bohnen und Maispolenta

Wenn Sie Ihren Hauptgang bereits mit dem Zwischengang auf den Weg bringen, können Sie im Anschluss an die Nudeln fast nahtlos das Lammragout genießen, sodass Sie Ihre Gäste nicht zu vernachlässigen brauchen. Dafür das Ragout bei sehr kleiner Hitze in einem Topf abgedeckt erhitzen. Vielleicht empfiehlt es sich, ein klein wenig Wasser als Starthilfe hinzuzugeben, da es eine Weile braucht, bis die gelierte Flüssigkeit sich aufgelöst hat und dann alle festen Zutaten darin wieder mürbe werden können. Wenn Sie zwischendurch einmal umrühren, dann bitte immer behutsam, damit die Fleischwürfel, wenn sie wieder zart sind, nicht zerfallen. Das wäre schade.

Die Polenta am besten in einer beschichteten Pfanne mit ganz wenig Öl kross braten. Am gleichmäßigsten geht das bei sehr kleiner Hitze. Dann können Sie wie gesagt beruhigt Ihre Nudeln essen, ohne dass was passiert. Um sicherzugehen würde ich die eine Seite goldbraun werden lassen, während ich die Nudeln zubereite. Wenn das ungefähr eine Viertelstunde braucht, kann ich die andere Seite ja beruhigt mindestens 15 Minuten unter denselben Voraussetzungen sich selbst überlassen.

Wenn die Polenta goldbraun und das Ragout wieder warm sind, kann man auch schon anrichten. Gegebenenfalls muss das Lamm nochmal abgeschmeckt werden.