

## Lammkrone mit Ratatouille auf Polentaschnitten



### Zutaten:

2 Lammkronen (á ca. 400g), 120g  
Maisgrieß, 300ml Wasser, 300ml Milch  
50g Parmesan gerieben  
1 Aubergine, 2 Zucchini  
1 Paprika rot, 1 Paprika gelb, 1 Dose  
geschälte Tomaten, 1 Zwiebel, 4 Stk.  
Knoblauchzehen, Olivenöl  
frischer Rosmarin, Thymian und Salbei, Salz & Pfeffer, Zucker

### Zubereitung:

#### Polentaschnitte:

Wasser, Milch und etwas Salz aufkochen – Polenta einrühren und unter gelegentlichen umrühren ca. 30 min. quellen lassen. Parmesan einrühren und ca. 1cm dick ausstreichen. Schneiden und in etwas Butterschmalz goldbraun backen.

#### Lammkrone:

Lamm putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Im vorgeheizten Backrohr (160°C) ca. 15 min. garen und kurz rasten lassen.

#### Ratatouille:

Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebel würfelig schneiden und den Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen – Zwiebel und Zucchini anbraten, Paprika zugeben und als letztes die Auberginen zufügen. Ca. 5 min. bei mittlerer Hitze braten.  
Knoblauch und geschälte Tomaten dazu und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und gehackten Kräutern abschmecken.

**Wir wünschen Guten Appetit.**

---

Ein Rezept aus der Folge „Alpinhotel Jesacherhof, St. Jakob in Deferegggen“:  
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/alpinhotel-jesacherhof-st-jakob-in-deferegggen/>

Mit freundlicher Unterstützung

