

Rosa Lammschulter mit Limette & Fenchel auf Portweinglace, sautiertem Spargel & Colemann´s Senfgnocchi

für die Lammschulter:

1 Schergengruber Lammschulter

3 EL Öl zum braten
3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian
3 angeschlagene Knoblauchzehen
1 EL feines Meersalz
1 EL brauner Zucker
2 EL gutes Olivenöl
1 EL Fenchelsaat
1 EL Korianderkörner
1 Limette
Murray River Salz Flakes & schwarzer grober Pfeffer

für die Sauce:

3 EL Pflanzenöl zum Braten
4 große Schalotten
5 EL alten Balsamico
1 Glas Schergengruber Lammfond
1 große Fleischtomate

Spargel:

500 gr. Weißen Spargel
8 große Bärlauchblätter
1 Spritzer Weißwein
100 gr. Butter
Salz, Zucker,

Gnocchi:

350g Kartoffel mehlig
1 Eigelb
3 EL Mehl
3 EL Grieß
3 EL Colemann´s Mustard Powder
Salz, Muskat
3EL Senfsaat
30 gr. Parmesan

Zubereitung:

Lammschulter salzen und zuckern, 15 Minuten einziehen lassen. Danach mit Rosmarin, Thymian und angeschlagenem Knoblauch in einer Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend auf einem Gitter bei vorgeheiztem Ofen auf Heißluft 60 Minuten bei 69 °C schwebend garen. Fenchelsamen und Korianderkörner in einer Pfanne ohne Öl rösten und mörsern. Die Lammkeule nochmals 5 Minuten bei 220 °C Heiß schieben. Danach den gemörsetren Fenchel, Koriander und Limettenabrieb auf die Lammschulter geben und mit dem Abrieb einer Limette, Saltflakes, Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl abschmecken.

In der Pfanne in der die Lamschulter angebraten wurde, Würfel von Schalotten und der Tomate andünsten. Mit Balsamico ablöschen und reduzieren. Mit Schergengruber Lammfond aufgießen und einkochen. Nach Lust und Laune mit Salz, Pfeffer und Zucker evtl. einem Löffel Creme Fraiche abschmecken. Passieren.

Den Spargel schälen und in schräge Streifen mit ca 1 cm Breite schneiden. Salzen und Zuckern und eine halbe Stunde stehen lassen, bis das Salz genug Flüssigkeit gezogen hat. Dann den Spargel abseihen und in Butter scharf mit Farbe anbraten. Mit Weisswein und dem Salzigen Fond aufgießen. Den Bärlauch oder wahlweise auch Estragon in feine Streifen schneiden und dazugeben. Der Spargel sollte noch knackig sein!

Gnocchi:

Die Kartoffeln mit der Schale kochen und dann nach ausdämpfen lassen. Anschließend alle Zutaten zu einem Teig vermengen und in lange Würste rollen, dann schneiden und mit ein bisschen Parmesan, gerösteten Senfkörnern und brauner Butter schwenken.