

LAMMROLLBRATEN VON KNUTHENLUND

Zutaten für 6 Personen

Ein Produkttester Rezept von Wolfgang Brandt

Zutaten	1	Lammrollbraten aus der Schulter (Art.: 6871)
		Butterschmalz
	500 g	rote Zwiebeln
	3-4	Knoblauchzehen
	2 EL	Tomatenmark
	1 Flasche	Rotwein
	450 ml	Lammfond (Art.: 8062)
		Ggf. Mehlschwitze / Butter zum Binden
	12	Schalotten
	1	Sellerieknolle
		Olivenöl
	150 g	Crème fraîche
	300 g	Erbsen
	250 g	Zuckerschoten
	250 g	Knackerbsen
	250 ml	Hühnerbrühe (z.B. Geflügelfond von OTTO GOURMET (Art.: 8063))
		Butter
		Salz, Pfeffer

- Am Vortag in einem ausreichend großen Bräter Butterschmalz erhitzen und den Lammrollbraten darin von allen Seiten schön braun anbraten. In der Zeit, in der der Rollbraten brät, kann man schon einmal die roten Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden und die Knoblauchzehen schälen.
- Wenn der Lammrollbraten rundherum schön braun ist, aus dem Bräter herausnehmen. Die geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch und 2 EL Tomatenmark in den Bräter geben und etwa 5 Minuten dünsten, dabei immer mal wieder umrühren.



LAMMROLLBRATEN VON KNUTHENLUND

- Jetzt mit etwa 1/3 des Rotweines auffüllen und bei hoher Hitze reduzieren, bis der Wein fast verkocht ist. Aber aufgepasst: die Zwiebeln sollen nicht anbraten, daher immer mal wieder umrühren. Das Ganze noch zweimal wiederholen, bis der gesamte Wein eingekocht ist. Am Schluss sollte eine fast cremige Zwiebelmasse im Bräter sein.
- Jetzt den Fond zugeben, einmal aufkochen und den Lammrollbraten zurück in den Bräter geben, den Deckel auflegen und bis zum nächsten Tag kühl stellen.
- Für das Selleriepüree den Backofen auf 190°C vorheizen. Die Sellerieknolle gründlich abwaschen und den Wurzelansatz abschneiden.
- Die Knolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Rundherum mit Olivenöl und Salz einreiben. In den Backofen schieben und dort etwa 2,5-3 Stunden backen. Die Knolle ist gar, wenn sie sich mühelos mit einem Messer einstechen lässt.
- Die Sellerieknolle aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und bis zum nächsten Tag kühl stellen.
- Am nächsten Tag den Backofen auf 220°C vorheizen und den Bräter mit dem Lammrollbraten in den Backofen stellen. Nach 45 Minuten die Temperatur auf 120°C reduzieren. Den Lammrollbraten noch 2 Stunden im Backofen garen lassen, dabei wenigstens einmal wenden.
- Die Schalotten schälen. Eine Stunde vor Ende der Garzeit mit in den Bräter geben und mit schmoren lassen.
- Die gebackene Sellerieknolle schälen, grob zerteilen und in einen Topf füllen. Die Crème fraîche zufügen sowie eine Prise Salz und etwas schwarzen Pfeffer. Den Sellerie mit einem Pürierstab gründlich pürieren, vorsichtig erwärmen und nochmal mit etwas Salz abschmecken.



LAMMROLLBRATEN VON KNUTHENLUND

- Die Zuckerschoten abwaschen, putzen und halbieren. Die Knackerbsen abwaschen. In einem Topf reichlich Salzwasser erhitzen, die Erbsen, Zuckerschoten und Knackerbsen 3-4 Minuten blanchieren, abschütten und abschrecken.
- Kurz vor dem Anrichten etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erwärmen, den Geflügelfond zufügen und um die Hälfte einkochen lassen. Das grüne Gemüse darin kurz erhitzen und ein paar Minuten ziehen lassen, mit etwas Salz abschmecken.
- In der Zwischenzeit den Bräter aus dem Ofen nehmen, den Lammrollbraten herausnehmen und in Alufolie ruhen lassen. Den Inhalt des Bräters durch ein Sieb abschütten und die Flüssigkeit auffangen. Die Schalotten aus dem Sieb entnehmen und beiseitestellen.
- Die Schmorflüssigkeit in einen Topf geben und etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Sauce zu dünn ist, mit etwas dunkler Mehlschwitze oder mit Butter binden, je nach Geschmack. Die Schalotten in der Sauce erwärmen.

Anrichten:

Den Lammrollbraten aus der Folie wickeln, das Netz aufschneiden und entfernen. Den Braten in etwa 2 cm dicke Scheiben aufschneiden. Auf jeden Teller eine Scheibe Braten legen, dazu jeweils einen Esslöffel Selleriepüree und etwas Gemüse. Über jedes Stück Fleisch zwei Esslöffel Sauce verteilen.

Guten Appetit!

OTTO • GOURMET • KÜCHE