

Lammschulter vom Vogelsberger Lamm



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ca. 1,6 kg	Lammschulter Frisch, Art.-Nr. 6777 Fresh Frozen, Art.-Nr. 6877
100 ml	passierte Tomaten
1	Apfel, gerieben
3	Zweige Majoran
225 ml	Lammfond (Artikelnr. 8062)
50 g	Butterschmalz
1 EL	Murray River Saltflakes (Artikelnr. 8012) etwas Zucker

Für den Sud:

½	Karotte
1	Stange Sellerie
3	Zwiebeln
½	Stange Lauch
1	Lorbeerblatt
5	Pfefferkörner
1	Wachholderbeere

ZUBEREITUNG

Das Wurzelgemüse vorab in kleine Stücke schneiden, mit etwas Butterschmalz in einer Pfanne anbraten, einem Schuss Rotwein ablöschen, Lorbeer, Pfefferkörner und Wachholder dazu geben und einkochen lassen, dann zur Seite stellen.

Ist die Lammschulter schockgefrostet, über Nacht im Kühlschrank auftauen. 2 Stunden vor der Zubereitung aus der Kühlung holen, vom Vakuum befreien, abtupfen und temperieren. Frische Ware ebenfalls 2 Stunden vor der Zubereitung auf Raumtemperatur bringen.

Die Lammschulter parieren und den Fettdeckel abschneiden (Parüren und Deckel für später aufheben), mit Salzflöcken und Zucker würzen. Eine Pfanne auf starke Hitze bringen, etwas Butterschmalz darin erhitzen und die Schulter scharf anbraten. Dann in einen Bräter legen.

Die Parüren in der Pfanne anbraten, das geschmorte Wurzelgemüse und die passierten Tomaten dazugeben und einköcheln lassen. Den Apfel samt Schale mit einer groben Reibe raspeln und in die Pfanne geben, mit dem Lammfond auffüllen.

Den Inhalt der Pfanne über die Lammschulter gießen, diese mit einem Blatt Backpapier gut abdecken und ohne Deckel bei 150 °C ca. 2,5 Stunden im vorgeheizten Backofen garen. Nach der Hälfte der Zeit das Backpapier entfernen.

Den Braten auf ein Schneidebrett legen. Im Bereich des Schulterblatts das Fleisch ein wenig einschneiden und das Blatt aus dem Gelenk drehen. Den restlichen Knochen der Schulter durch vorsichtiges freilegen entfernen.

Die Lammschulter auf einen Teller setzen, mit einer Lage Backpapier sowie Alufolie abdecken und warm stellen. Währendessen den Schmoransatz durch ein Sieb in einem kleinen Topf passieren und einkochen, ggf. mit etwas Butter binden. Die Schulter portionieren, kurz zur Sauce geben und schwenken, dann servieren.

Tipp: Dazu passen Korianderspinat und Rosmarinkartoffeln.

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE

Guten Appetit!