

Lamm-Schulter mit glacierten Radieschen und Mangold

Für 4 Personen

1 Schalotte	3 Knoblauchzehen	3 EL Butter
1 Brötchen vom Vortag	60 ml Milch	2 Stängel glatte Petersilie
2 Stängel Basilikum	4 Zweige Thymian	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 ausgelöste Lammschulter (850 g)	1 Zwiebel
1 kleine Karotte	50 g Sellerie	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin	300 ml Rotwein
300 ml brauner Fond	12 Radieschen	400 g Mangold
100 ml Gemüsebrühe		

Den Backofen auf 190 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Schalotte und eine Knoblauchzehe schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Das Brötchen in feine Würfel schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenwürfel geben. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zu den eingeweichten Brötchen ein Ei, die angeschwitzten Schalotten und die Kräuter geben, alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Brötchen-Kräutermasse füllen, aufrollen und den Braten mit Küchengarn zusammenbinden. Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und andrücken. In einem Schmortopf mit 2 EL Olivenöl die gefüllte Lammschulter von allen Seiten anbraten. Das grob gewürfelte Gemüse und die angedrückten Knoblauchzehen zugeben, Tomatenmark und Rosmarin zugeben und alles mitanrösten. Dann mit Rotwein und Fond ablöschen und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde schmoren lassen. In der Zwischenzeit die Radieschen putzen. Die Mangoldblätter waschen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die geschmorte Lammschulter aus dem Topf nehmen, den Saucenansatz in einen kleinen Topf passieren, etwas einkochen und abschmecken. In einem kleinen Topf etwa 100 ml Wasser erhitzen, leicht salzen und die Radieschen darin einige Minuten dämpfen, das Wasser abschütten, 1 EL Butter zu den Radieschen geben und unterschwenken. Mangold in einer Pfanne mit Gemüsebrühe und 1 EL Butter warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Braten aufschneiden und mit der Sauce, dem Mangoldgemüse und den Radieschen anrichten. Dazu passen gebratene Kartoffelwürfel.

Otto Koch Freitag, 08. April 2011