

Lamm-Schulter mit Zwiebeln, Rübchen, Schmelzkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Lammschulter:

8 schwarze Pfefferkörner	6 Wacholderbeeren	4 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Schale von einer Zitrone
250 ml Weißwein	1,5 l Wasser	1 Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie	1 Stange Lauch	1,5 kg Lammschulter mit Knochen
Steinsalz	2 EL Butter	

Für die Zwiebeln:

200 g kleine Zwiebeln	150 ml Weißwein	100 ml Lammfond
1 EL Zucker	60 g Butter	Salz, weißer Pfeffer
je 1 Zweig Thymian, Rosmarin	1 Lorbeerblatt	1 EL Weizenstärke

Für die Rote Bete:

300 g Rote Beete	40 ml Olivenöl	20 g Zucker
160 ml Wasser	150 ml Rotweinessig	1/2 TL Kümmel
35 g Salz	150 g Ziegenfrischkäse	

Für die Schmelzkartoffeln:

2 kleine Zwiebeln	5 kleine Kartoffeln	50 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin
3 Knoblauchzehen	500 ml Lammfond	

Pfefferkörner und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Knoblauch schälen und zerdrücken. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Alles zusammen mit der Zitronenschale, Weißwein und Wasser in einen Topf geben. Zwiebel schälen und fein würfeln, Sellerie und Lauch putzen und in 1 cm große Stücke schneiden und dazu geben. Die Lammschulter in den Topf legen, so dass sie komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist. Kurz auf 70°C erhitzen, danach bei ca. 160°C für 1 Stunde 20 Minuten im Ofen garen, bis die Schulter weich ist und das Fleisch sich vom Knochen löst. Im letzten Kochdrittel den Sud mit Steinsalz abschmecken. Lammschulter herausnehmen, den Fond passieren. Fleisch vom Knochen lösen, zuschneiden und die Fleischstücke in 1 EL Butter goldbraun glasieren. Ständig mit Lammfond übergießen. Fond mit restlicher Butter abbinden. Für die confierten Zwiebeln die Zwiebeln schälen, halbieren oder vierteln. Zwiebeln mit Weißwein, Lammfond, Zucker Butter, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt in einen Topf geben und mit geschlossenem Deckel 20 – 30 Minuten garen. Dann mit etwas Weizenstärke abbinden. Die Rote Bete waschen, mit Olivenöl, Zucker, Wasser, Essig, zerstoßenem Kümmel und Salz in einen kleinen Topf geben und langsam weich garen (ca. 50 Minuten). Die Beete schälen und zuschneiden. Zum Anrichten die Lammschulter in Scheiben schneiden. Rote Beete Scheiben und confierte Zwiebeln auf die Teller legen. Lammscheiben und Schmelzkartoffeln dazu geben. Mit Ziegenfrischkäse und grobem schwarzen Pfeffer bestreuen. Für die Schmelzkartoffeln Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden, Kartoffeln schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Eine flache Auflaufform ausbuttern, mit Zwiebel- und Kartoffelscheiben auslegen. Thymian, Lorbeerblatt, Rosmarin und die geschälten Knoblauchzehen darauf verteilen. Mit Lammfond knapp bedecken und ca. 15-20 Minuten bei 180°C im Ofen garen.

Jörg Sackmann am 14. Oktober 2014