

Gefüllter Rollbraten vom Lamm mit Bohnen-Gemüse

Für 4-6 Personen

Rollbraten:

1 Lammschulter	250 g Gorgonzola	$\frac{1}{2}$ kg frischer Spinat
1 Bund Suppengemüse	2 Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
einige Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	2-3 Zehen Knoblauch
2 EL Tomatenmark	1 l trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ l Wasser
Pfeffer, Salz	Olivenöl, Butterschmalz	

Bohnensalat:

$\frac{1}{2}$ kg grüne Bohnen	1 Dose weiße Bohnen	6 getrock. eingel. Tomaten
20 schwarze Oliven	1 Bund Bohnenkraut	2 Zweige Majoran
Olivenöl	Balsamico-Essig	Pfeffer, Salz

Pellkartoffeln:

8 festk. Kartoffeln	1 Zweig Rosmarin	6 Blätter Salbei
$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
Salz		

Rollbraten:

Die Lammschulter vom Metzger entbeinen lassen, sodass ein breites Fleischstück entsteht. Die Knochen in Stücke sägen lassen. Falls vorhanden, ein paar weitere Lammknochen mitgeben lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Spinat gründlich reinigen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spinat portionsweise hineingeben und zusammenfallen lassen.

Die Lammschulter mit der Innenseite nach oben auslegen, pfeffern und salzen. Gorgonzola auf der Fläche verteilen und den Spinat darauflegen. Die Lammschulter zusammenrollen und mit Küchengarn verschnüren. Den Rollbraten auch außen salzen und pfeffern. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Rollbraten goldbraun anbraten.

Das Gemüse säubern und in Stücke schneiden, dann auf ein tiefes Backblech geben. Die Knochen, Kräuter und angedrückte Knoblauchzehen hinzufügen. Das Tomatenmark verteilen und die Hälfte Wasser und Weißwein angießen.

Das Backblech auf die unterste Ofenfläche schieben. Den Rollbraten darüber auf ein Ofengitter setzen und etwa 1 $\frac{1}{2}$ Stunden braten. Die Hitze nach $\frac{1}{2}$ Stunde auf 160 Grad reduzieren. Den Sud auf dem Ofenblech immer wieder mit Wein und Wasser ergänzen. Er erhält zusätzlich Aroma durch das herabtropfende Fett und den Gorgonzola.

Zum Schluss den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen und die Schmorzutaten auffangen. Nach Belieben zusätzlich durch ein Küchentuch passieren. Den Sud um ein Drittel einkochen lassen, dann mit Salz abschmecken.

Den Braten aus dem Ofen nehmen, Küchengarn entfernen und das Fleisch in dicke Scheiben schneiden. Mit Soße, Bohnensalat und Kartoffeln servieren.

Bohnensalat:

Die grünen Bohnen säubern, halbieren und in Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken. Die weißen Bohnen aus der Dose nehmen und abtropfen lassen. Bohnenkraut und Majoranblätter fein hacken.

Die eingelegten Tomaten vierteln, die Oliven ggf. entsteinen. Alle vorbereiteten Zutaten vermengen und mit Olivenöl, Pfeffer und Salz würzen. Wer mag, kann auch noch etwas Balsamico-Essig hinzufügen.

Pellkartoffeln:

Die Kartoffeln ordentlich schrubby und in einen Topf geben. Den Topf mit Wasser füllen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Die Knoblauchzehe andrücken, Schalotte halbieren. Beides mit den Kräutern und etwas Salz in den Topf geben. Den Topf verschließen und die Kartoffeln etwa 20 Minuten garen. Die Kartoffeln auf Teller geben, leicht andrücken und mit etwas Kochsud begießen. Zum Lamm und Bohnensalat servieren.

Rainer Sass am 21. April 2019