

Geschmorte Lamm-Schulter mit Kräuter-Salsa

Für 4-6 Personen

250 g Möhren	300 g Zwiebeln	1 Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer	2 (je ca. 1,4 kg) Lammschultern
50 ml Olivenöl	1,5 l Wasser	2 Flaschen helles Bier

Kräuter-Salsa:

1 Bund Minze	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Dill
2 Frühlingszwiebeln	Salz	Zucker
Chiliflocken	68 EL Zitronensaft	100 ml Olivenöl

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Zitrone schälen und grob würfeln (mallorquinische Zitronen müssen nicht geschält werden, die Schale schmeckt süßlich und kann verzehrt werden). Alles in einen Bräter geben, salzen und pfeffern.

Lammschultern im Gelenk halbieren, ebenfalls salzen und pfeffern und auf das Gemüse legen. Das Öl darüber verteilen. Wasser und Bier hinzugeben und alles im heißen Ofen bei 160 Grad auf einem Rost auf der mittleren Schiene etwa 3-4 Stunden schmoren (Umluft nicht empfehlenswert).

Das Fleisch aus dem Fond nehmen und abtropfen lassen. Den Fond entfetten, abkühlen lassen und portionsweise zur weiteren Verwendung einfrieren.

Das Fleisch aufschneiden. Mit Kräuter-Salsa, Salat und Ofen- oder Röstkartoffeln servieren.

Kräuter-Salsa:

Kräuter fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne längs halbieren und in feine halbe Ringe schneiden.

Alles mischen, mit Salz, 1 Prise Zucker, Chiliflocken und Zitronensaft würzen. Olivenöl untermischen. Zum Lamm servieren.

Tim Mälzer am 17. April 2019