

Gefüllte Lammschulter

Ein Rezept aus der traditionellen Landküche: Gefüllte Lammschulter ist vielerorts ein typisches Sonntagsessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

1 kg	Lammfleisch (von der Schulter)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 EL	Senf (für die Bratensauce)
1 EL	Honig (für die Bratensauce)

Für die Füllung

80 g	Schafskäse
80 g	Mandeln
80 g	Semmelbrösel
70 g	Kräuterpaste (mit frischen Gartenkräutern)
2 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Semmeln (getrocknete)

Für das Gemüsebett

0.5 Stk.	Sellerieknollen
1 Stk.	Staudensellerie
2 Stk.	Karotten
0.5 Stangen	Lauch
300 g	Kartoffeln
450 g	Cocktailtomaten

Für das Rosmarin-Kartoffel-Risotto

1 kg	Kartoffeln
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
3 Stängel	Rosmarin
300 ml	Wasser
160 ml	Weißwein
50 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die gefüllte Lammschulter vom Metzger den Schulterknochen entfernen lassen.
Alternativ: Vorsichtig mit einem scharfen und spitzen Messer den Knochen auslösen und die Sehnen mit entfernen. Das Schulterfleisch ausbreiten und bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Die frisch gewaschenen Gartenkräuter (Petersilie, Thymian, Rosmarin) mit der Kräuterwiege fein hacken. Den geschälten Knoblauch mit dem Hartkäse und den Mandeln im Mixer kurz anschlagen und samt den Kräutern in einer Schüssel vermischen. Eier zugeben und mit den Semmelbröseln zu einer Art Pesto verarbeiten. Dabei kann etwas Olivenöl zur Emulsion dazugegeben werden. Die altbackenen Semmeln in sehr kleine Würfel schneiden und unter die Masse geben.
3. Die Lammschulter ausbreiten. Innen salzen und pfeffern. Mit der Kräutermasse bestreichen. Von der längsten Seite her einrollen und mit Küchengarn festbinden. Das Backrohr auf 140 Grad vorheizen.
4. Das Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Staudensellerie und Lauch) gründlich putzen und in Stücke schneiden. In einen grossen Bräter geben, mit etwas Olivenöl beträufeln und die Lammschulter darauf legen. Erdäpfel schälen, in portionsgerechte Stücke schneiden und um das Fleisch positionieren. Das Ganze nochmals salzen und pfeffern und bei geschlossenem Deckel für 2 ½ Stunden in den Ofen geben.
5. Die Cocktailparadeiser halbieren. Nach Ablauf der Zeit zum Braten geben und noch einmal für eine weitere halbe Stunde weitergaren. Währenddessen aus Senf und Honig eine Marinade zubereiten. Den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Fleisch mit der Marinade bestreichen. Die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und bei Oberhitze den Braten für weitere 30 Minuten bräunen. Nach der Hälfte der Zeit einmal vorsichtig wenden.
6. Erdäpfel schälen, in sehr kleine Würfel schneiden. Im Salzwasser garen, bis diese auseinanderfallen und ein grober Stampf entsteht. Den Stampf mit Weißwein und Schlagobers abbinden und etwas grobgehackten Rosmarin unterheben.

7. Den Braten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und für 20 Minuten ruhen lassen. Das Gemüse aus dem Bräter vorsichtig auf flache Teller geben. Das Fleisch in Scheiben schneiden, darüber anrichten und mit reichlich Bratensaft überträufeln. Den Stampf separat in einer Schüssel am Tisch servieren.

Tipp

Den Bratensaft für die gefüllte Lammschulter auch abseihen und mit Rotwein stark einkochen lassen. Dann mit eiskalten Butterflocken abbinden. Klassisch zum Lammbraten können Fisolen mit in den Bräter gegeben werden. Dabei möglichst mit dem Kraut der Fisolen die Kräutermasse und den Braten aromatisieren.