Aufgetischt

Geschmorte Milchlammschulter mit Bergkasroulade

Zutaten:

1-2 Milchlammschultern je nach Größe
Olivenöl, Butter
Lammknochen (Brust oder Rippen mit etwas Fleisch, keine Röhrenknochen)
Schalotten
Stangensellerie
Fenchel
Knoblauch
Nolly Prat
Madeira
Rotwein
Fenchelsaat, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Piment, Nelken
Tomatenmark
Thymian, Rosmarin, Basilikum, grobes Meersalz, Pfeffermühle

Sauce
Lammknochen in walnussgroße Stücke hacken. Knochen in Olivenöl nicht zu heiß anbraten, mehrmals wenden und hellbraun rösten. Überschüssiges Fett abschütten und Hitze reduzieren. Butter zugeben und aufschäumen lassen. Schalotten, Fenchel, Stangensellerie geschnitten zugeben und mitrösten.

Topf vom Feuer nehmen und 1 Esslöffel Tomatenmark einrühren. Mit Nolly Prat, Madeira, Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Wasser auffüllen, bis alles knapp bedeckt ist, Knoblauch dazu geben und aufkochen. Abschäumen, Meersalz zu geben und ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. In der letzten halben Stunde die Gewürze zugeben, in den letzten 10 Minuten Kräuter zugeben. Sauce passieren und 10 min stehen lassen, Fett abschöpfen und falls nötig noch einmal einkochen.

Lammschulter
Lammschulter im Bräter im Ofen von beiden Seiten anbraten, Salz, Pfeffer und etwas Sauce zugeben. Bei 160 Grad schmoren und immer wieder übergießen. Wichtig: Das Fleisch darf nicht in Sauce schwimmen! In den letzten 20 Minuten das Gemüse zugeben. Schulter heraus nehmen, Gemüse passieren und zur Seite stellen. Sauce leicht anbinden, Gemüse, Schulter und Sauce wieder in den Bräter geben und servieren.

Bergkasroulade
60 g Butter
60 g Mehl doppelgriffig
0,5 L Milch
5 Eigelb
5 Eiweiß
60 g Bergkas
Nach Belieben Kräuter

Butter zerlassen und Mehl zugeben, verrühren. Mit Milch auffüllen und leicht köcheln lassen, 10-12 Min. Eigelb cremig aufschlagen, Eiweiß steif schlagen. Bechamel abkühlen unter die Eigelbmasse geben, Käse dazu und Eiweiß unterheben. Masse auf ein Blech mit Backpapier streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 15-20 Minuten backen.

Auf ein Tuch stürzen, heiß einrollen, ca. 30 Minuten ruhen lassen. Scheiben schneiden und in Olivenöl mit Butter, Thymian und Rosmarin anbraten.