

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 14. Juli 2016**



**Rezept von Richard Rauch**

## **Geschmorte Lammstelze mit Endiviensalat und Erdäpfelauflauf**

**2 Stunden 15 Minuten/aufwendig**



### **Zutaten für 4 Personen**

4 hintere Lammstelzen, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, etwas zerdrückter Knoblauch, 2-3 EL gehackte Petersilie, 12 Schalotten, geriebene Zitronenschale, 5 Zehen Knoblauch, 2 EL Butter, Wasser, Olivenöl.

Für den Endiviensalat: 1 rote Zwiebel, 1 EL Butter, 1 Kopf Endiviensalat, ev. etwas Honig, einige Zweige frischer Estragon, Salz, Pfeffer.

Für den Erdäpfelauflauf: 500 g mehligere Erdäpfel, 6 Eier, 250 g braune Butter, Salz, Muskatnuss; einige Erdäpfelchips

### **Zubereitung**

Die Stelzen mit Salz, Pfeffer, etwas zerdrücktem Knoblauch, Rosmarin und Thymian einreiben. Die Stelzen in einen flachen Bräter legen und mit einigen Butterflocken belegen. Etwas Wasser zugießen und 10 geschälte, halbierte Schalotten und 2 angedrückte Knoblauchzehen dazugeben. Die Lammstelzen im Rohr bei 150 °C ca. 2 Stunden schmoren, dabei immer wieder mit dem eigenen Saft übergießen. Letztlich sollte das Fleisch schön weich sein und eine schön gebräunte Oberfläche haben. Den Schmorsoft abseihen und gut abschmecken.

2 fein gehackte Schalotten, 2 Zehen gehackter Knoblauch, Zitronenschale und gehackte Petersilie in Olivenöl kurz anschwitzen und unmittelbar vor dem Servieren über die heißen Stelzen geben. Für den Endiviensalat den Salatkopf putzen, in Stücke teilen und kurz blanchieren. Die geschälte Zwiebel in feine Streifen schneiden, in Butter anschwitzen, mit den Endivienstücken durchmischen. Salat in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack mit etwas Honig leicht süßen und mit frisch gezupften Estragonblättern verfeinern.

Für den Erdäpfelauflauf die Erdäpfel schälen und in Salzwasser weichkochen. Mit den Eiern und brauner Butter zu einer glatten Masse mixen, mit geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken. Auf ein mit Folie ausgelegtes Blech gießen und glatt streichen. Im Rohr in einem Wasserbad bei 130 °C ca. 40 Minuten garen (oder im Dampfgarer bei 90 °C). Danach Stücke ausstechen und diese mit zerstoßenen Erdäpfelchips bestreuen. Geschmorte Lammstelze mit Endiviensalat und Erdäpfelauflauf anrichten.

