



Geschmorte Lammstelze vom „Krainger Steinschaf“ Wurzeln und Rüben Gnocchi

Zutaten:

Zutaten – Lammstelze (für 4 Personen)

4 Lammstelzen mit Knochen
Salz, Pfeffer
Rosmarin
Thymian
Lorbeerblatt
150 g Karotten
150 g Sellerieknolle
150 g gelbe Rüben
2 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
150 ml Rotwein
500 ml Kalbsfond
4 Tomaten
Butter

Zutaten – Gnocchi

500 g mehliges Erdäpfel (am Vortag gekocht)
150 g griffiges Mehl
20 g Dotter (1 Stück)
20 g Butter
Salz
Muskat, gerieben

Zutaten – Gemüse

120 g Petersilwurzel

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

120 g Karotten mit Grün
120 g gelbe Rüben
120 g Pastinaken
120 g Sellerieknolle
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zubereitung – Lammstelzen

Die Lammstelzen mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl rundherum anbraten. Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt hinzufügen und kurz mitbraten. Die Lammstelzen aus der Pfanne nehmen und in einen ofenfesten Topf legen. Das grob gewürfelte Wurzelgemüse, Zwiebeln und Knoblauch in der Pfanne rösten, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die geviertelten Tomaten dazugeben und mit Kalbsfond aufgießen, kurz aufkochen und über die Lammstelzen gießen. Im Backrohr bei 130 °C ca. 1,5 Stunden weich schmoren lassen.

Die fertigen Lammstelzen aus dem Sud nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, nach Wunsch einkochen lassen und mit Butter montieren, abschmecken.

Zubereitung – Gnocchi

Die kalten Erdäpfel pressen oder durch den Fleischwolf geben. Dotter, weiche Butter, Mehl, Salz und Muskat hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen, danach zu Stangen rollen und Gnocchi abstechen. In gesalzenem Wasser kurz kochen und anschließend in Butter schwenken.

Zubereitung – Gemüse

Das Gemüse gut waschen (mit Schale verwenden) und in größere Stücke schneiden. Nacheinander separat blanchieren. Vor dem Servieren in Olivenöl kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Die Lammstelzen nochmals in der Sauce erwärmen. Die Gnocchi in Butter schwenken und würzen. Das Gemüse in Olivenöl leicht anbraten. Alles zusammen auf einem Teller anrichten und mit der Sauce überziehen.