

Gegrillte Lammschulter mit Pilzen a la Creme

- 1 Lammschulter
 - 3 Rosmarinzweige
 - Knoblauch
 - Salz Pfeffer
 - Olivenöl
 - 150g Butter
-
- 500g Pilze nach Saison und belieben, geputzt oder gewaschen
 - 2 Weiße Zwiebel geschält und geschnitten
 - 2 EL Sonnenblumenöl
 - 3 Zehen Knoblauch geschält und geschnitten
 - 0,25 l Rindsuppe oder Gemüsesuppe
 - 0,25 l Obers geschlagen
 - Salz, Pfeffer, Kümmel
 - Frische gehackte Petersilie
 - 1 EL glattes Mehl, etwas Wasser

Zubereitung

Die Lammschulter salzen, pfeffern und mit Knoblauch und Rosmarin einreiben, 30 Minuten marinieren lassen, danach mit Olivenöl einreiben und auf den Griller legen. Bei geschlossenem Griller immer wieder wenden und mit der Butter einreiben. Bei 160-200° ca. 1,5 Stunden grillen. Die Lammschulter ist fertig wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

Zwiebel, Knoblauch in Sonnenblumenöl anbraten, mit etwas Kümmel stauben, kurz umrühren und mit Rindsuppe und dem halben Obers aufgießen.

Alles ca. 8-10 Minuten verkochen lassen und danach mit einem Mixstab fein pürieren, die geputzten Pilze in einer Pfanne kurz, scharf anbraten und beigegeben und 2 Minuten kochen lassen.

Mehl mit etwas Wasser glattrühren und die Sauce damit binden bzw. eindicken. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Vor den anrichten das restliche Obers schlagen und mit der frischen Petersilie unter die Sauce heben. Man kann die Sauce noch mit frischem Majoran oder Zitronenabrieb verfeinern.