

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Geschmorte Lammschulter mit Eierschwammerl-Sterz, Zucchiniudeln und Pastinaken

Gasthaus Csencsits, Adresse: Harmisch 13, 7512 Harmisch

Zutaten für die Lammschulter

800 g Lammschulter, ausgelöst
200 g Pastinake, klein geschnitten
1 Knoblauch
4 Schalotten, fein geschnitten
Thymian, Korianderkörner, Pfefferkörner, Meersalz, rosa Pfeffer gemörsert
2 l Fond
Olivenöl

Die Lammschulter würzen und mit Olivenöl in einem Schmortopf anbraten, die klein geschnittenen Pastinaken und Schalotten sowie Knoblauch und die gemörserten Gewürze dazugeben und den Fond zugießen. Nun wird der Schmortopf mit dem Deckel zugedeckt und das Fleisch ca. 2 Stunden bei 180 Grad Celsius im Rohr geschmort. Danach die Sauce abseihen und wieder in den Topf gießen.

Zutaten für den Eierschwammerlsterz

100 g Eierschwammerl
Thymian
Olivenöl
100 g Schalotten, fein geschnitten
200 g Weizengrieß
500 ml Fond
Salz, Pfeffer

Den Weizengrieß in einem Topf mit dickem Boden bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren linden (rösten), bis er eine goldbraune Farbe angenommen hat. Olivenöl hinzugeben und durchrühren. Mit Suppe ablöschen und nach und nach immer wieder Suppe zugießen. Unter ständigem Rühren einen nicht zu festen Sterz kochen.

In einer Pfanne werden die Schalotten in Olivenöl angebraten, die Eierschwammerl dazugegeben und geröstet. Nun werden die Eierschwammerl in den Sterz eingerührt und alles mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Zucchininudeln:

1 Zucchini halbieren, die Kern entfernen und in lange Streifen schneiden. Die Zucchininudeln in Olivenöl schwenken sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dekoration:

50 g Kohlsprossen blanchieren und danach in Olivenöl schwenken sowie mit Petersilie und Thymian würzen.