

**Aufgetischt zu Mittag**  
**Sonntag, 13. März 2016**



## **Geschmorte Milchlammschulter mit Bergkasroulade**

(Rezept von Wolfgang Nagler)



### **Zutaten für 4 Personen:**

1-2 Milchlammschultern je nach Größe

Olivenöl, Butter

Lammknochen (Brust oder Rippen mit etwas Fleisch, keine Röhrenknochen)

Charlotten

Stangensellerie

Fenchel

Knoblauch

Nolly Prat

Madeira

Rotwein

Fenchelsaat, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Piment, Nelken

Tomatenmark

Thymian, Rosarien, 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 zu geben und aufschäumen lassen.

Schalotten, Fenchel, Stangensellerie geschnitten zugeben

und mitrösten, Topf vom Feuer nehmen und 1 EL Tomatenmark einrühren. Mit Noilly Prat, Madeira, Rotwein ablöschen und einkochen lassen.

Mit Wasser auffüllen, bis alles knapp bedeckt ist, Knoblauch dazu geben und aufkochen.

Abschäumen, Meersalz zugeben 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 Minuten 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 10-12 Minuten leicht köcheln lassen. 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 vorgeheiztem 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.