

Städte der Gemüse

Lammschulter kandiert mit iranischem Safran

Für 6 Personen

Zutaten

1 Lammschulter von etwa 2 kg, 4 Möhren, 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 800 g Kirschtomaten, 600 g Kartoffeln, 1 Beutel iranischen Safran, 3 Thymianzweige, 5 Lorbeerblätter, 3 Rosmarinzweige, Guérande Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den gemahlenden Safran mit etwas Wasser und Olivenöl vermischen, die Lammschulter mit Guérande Salz und Pfeffer einreiben, anschließend mit der Safranmischung einpinseln und in einen Bräter legen.

Möhren und Schalotten schälen, Kartoffeln und Kirschtomaten waschen. Möhren der Länge nach vierteln, Schalotten und Kartoffeln halbieren.

Das Gemüse, den Knoblauch und die Kräuter zur Lammschulter geben.

Den Topf mit Alufolie abdecken und bei 180 C in den vorgeheizten Backofen geben: nach 30 min die Temperatur auf 140 C reduzieren und noch 2 Stunden weiter garen lassen.

Die Lammschulter auf einer Platte anrichten, mit dem Gemüse dekorieren und auf einer Kochplatte den Bratensaft im Topf etwas einkochen.