

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Zupfleisch vom Lamm, Sellerie, Apfel, Bergkäse

**2 Stunden 30 Minuten (ohne Stehzeit)/
aufwendig**



Zutaten für 4 Personen

1 Lammschulter (mit Knochen), Öl zum Braten, 1 Karotte, 1 Zwiebel, 1/2 Knolle Sellerie, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt, 8 Pfefferkörner, 3 Wacholderbeeren, 200 ml Weißwein, 200 ml Rotwein, 200 ml Madeira, 500 ml Apfelsaft, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Maisstärke.

Für die Apfelwürfel: 2 Äpfel, Saft von 1 Zitrone, Zucker.

Für die Stangenselleriewürfel: 3 Stangen Stangensellerie, Salz.

Für den Bergkäseschaum: 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner, 5 Koriandersamen, 3 Wacholderkörner, 1 EL Butter, 1 Schuss Verjus (oder Weißweinessig), 100 ml Weißwein, 100 ml Wermut, 200 ml Obers, 200 ml Gemüsefond, Salz, 200 g geriebener Bergkäse.

Für die Selleriechips: 1/2 Knolle Sellerie, 500 ml Öl.

Zum Anrichten: Sedanina-Blätter (oder Blätter vom Stangensellerie)

Zubereitung

Die Lammschulter salzen und pfeffern, in einem Bräter in etwas heißem Öl von allen Seiten scharf anbraten. Karotte, Zwiebel, Sellerie und Knoblauchzehen grob schneiden und in einem Topf dunkelbraun rösten. Das Tomatenmark kurz mitrösten und mit Weißwein, Rotwein und Madeira ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Die Gemüsemischung über die Lammschulter gießen, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben und mit Apfelsaft auffüllen, sodass die Lammschulter komplett bedeckt ist. Bei 170 °C im Rohr ca. 2 Stunden weich schmoren. Danach das Fleisch herausnehmen und auskühlen lassen. Die Sauce durch ein feines Passiersieb gießen und auf die Hälfte einreduzieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Apfelsaft nachschmecken. Je nach Konsistenz mit Maisstärke leicht binden.

Das abgekühlte Lammschulterfleisch vom Knochen lösen, dabei Knorpel und überschüssiges Fett entfernen. Das Fleisch zu einem feinen Ragout zerzupfen bzw. schneiden.

Die Äpfel schälen und in feine Würfel (5 mm) schneiden. Etwas Wasser mit Zitronensaft und etwas Zucker aufstellen und die Apfelwürfel darin aufkochen lassen. Danach abseihen und kurz kaltstellen, um den Garprozess zu stoppen.

Den Stangensellerie in feine Würfel schneiden (5 mm) schneiden. Etwas Wasser leicht salzen und aufkochen. Die Selleriewürfel darin blanchieren, danach in Eiswasser abschrecken. Das gezupfte Lammfleisch mit den Sellerie- und Apfelwürfeln, sowie der Sauce zu einem Ragout vermischen. Nicht mehr aufkochen, nur mehr warm halten. Im Idealfall sollte die Mischung 30 Minuten durchziehen.

Für den Bergkäseschaum die Zwiebel schälen und grob schneiden. Mit Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Koriandersamen und Wacholderkörnern in aufschäumender Butter anschwitzen. Mit Weißwein, Verjus und Wermut ablöschen und fast komplett einkochen. Mit Gemüsefond und Obers auffüllen und etwa zur Hälfte reduzieren.

Die Gewürze und den Zwiebel abseihen. Den geriebenen Bergkäse einmixen und eventuell mit Salz abschmecken. In eine Siphonflasche füllen und mit 2 Kapseln befüllen. Gut schütteln und warm stellen.

Für die Selleriechips den Knollensellerie schälen und hauchdünn aufschneiden. Im 160 °C erhitzten Öl goldbraun frittieren, danach die Chips auf einem Tuch abtropfen lassen. Das Zupffleisch mit den Selleriechips und der Bergkäsecreme auf Tellern anrichten, mit Sedanina-Blättern garnieren.