

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Geschmortes Lammstelzerl mit gratinierten Zucchini-Kartoffeln

Zutaten

(4 Personen)

Für die Lammstelze

- 800 g Lammstelzen vom jungen Lamm
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin, gemahlen
- Thymian, gemahlen
- Sonnenblumenöl zum Braten
- 300 g Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Wurzelpetersilie, Zwiebel, Stangensellerie)
- 3 EL Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer
- Rosmarin
- Thymian
- 250 ml Rotwein
- 250 ml Madeira

Quelle: ORF extra

- 250 ml Portwein
- 3 Schöpflöffel Grundsauce
- 2 EL Rosmarinhonig
- Kräuter (Salbei und Rosmarin)

Für die gratinierten Zucchini-Kartoffeln

- 4 mittelgroße Erdäpfel
- Olivenöl
- Salz
- 1 Zucchini
- geriebener Bergkäse

Für die Grundsauce

- 1 kg Knochen oder Markknochen vom Kalb
- Öl zum Braten
- 300 g Wurzelgemüse
- 200 g Zwiebel
- 5 EL Tomatenmark
- 1 L Rotwein
- 1 L Portwein
- 2 L Suppe oder Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferbeeren
- 3 Wachholderbeeren
- 3 Stück Piment
- 2 Gewürznelken

Zubereitung

Die Lammstelzen auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian gut würzen. In einem Topf mit Sonnenblumenöl kurz auf allen Seiten anbraten und dann etwas rasten lassen.

Derweil das Wurzelgemüse waschen, schälen, grob würfelig schneiden und im Bratsatz kräftig anrösten. Das Tomatenmark begeben und mit Rotwein, Madeira und Portwein ablöschen und mit einer großzügigen Menge an Grundsauce verfeinern.

Nun die Stelzen begeben, gegebenenfalls noch mit etwas Suppe oder Wasser auffüllen und für 1½ Stunden im Ofen bei 180 °C garen. Dann aus dem Ofen nehmen, die Stelzen herausnehmen und die restliche Sauce passieren. Das Wurzelgemüse warm stellen. Die Stelzen mit etwas Heu in Alufolie einpacken und 15 Minuten im Ofen noch reifen lassen.

Die passierte Sauce in einem Topf bei moderater Hitze mit Honig, Salbei und Rosmarin verfeinern.

Die Kartoffel leicht fächerig einschneiden, mit etwas Öl beträufeln und mit Salz würzen. Zu den Lammstelzen in den Ofen geben. Nach ca. 30 Minuten herausnehmen und die Zucchini in Halbmonde schneiden. Diese in die Zwischenräume stecken und mit Bergkäse gratinieren. Nun für ca. 8 min bei Oberhitze im Ofen den Käse schmelzen lassen.

Zum Anrichten das Lammstelzerl auf einem Teller mit der verfeinerten Sauce begießen, Wurzelgemüse und gratinierten Zucchini-Kartoffeln begeben und genießen.

Für die Grundsauce die Knochen im Backrohr bei 200 °C gut anrösten. In einem großen Topf das Wurzelgemüse kräftig anbraten, Knochen begeben und mit Tomatenmark verfeinern.

Mit Rotwein und Portwein ablöschen, danach mit Suppe auffüllen. Gewürze begeben und ca. 3 Stunden leicht köcheln lassen. Eventuell Flüssigkeit ergänzen, sodass die Knochen immer bedeckt sind.

Zum Schluss alles durch ein feines Sieb gießen.