

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

Fotocredit: Simeon Baker



Geschmorte Osterlammshulter mit Bergkäsepüree und Ofentomaten

Koch: Andreas Döllner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Geschmorte Lammshulter

- 1 Lammshulter (im Netz gerollt)
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Thymianzweig
- Salz
- Olivenöl zum Einreiben

Für die Sauce

- 60 g Pflanzenöl
- 1 große Zwiebel
- ½ Knollensellerie
- 1 Karotte
- ½ Lauchstange
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 250 g Weißwein
- 200 g passierte Tomaten
- 2 Lorbeerblätter

Quelle: ORF extra

- 4 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 1,5 L Rindsuppe
- 2 Rosmarinzweige
- 3 Thymianzweige
- Maisstärke zum Binden

Für die Ofentomaten

- 12 kleine Kirschtomaten
- Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- Salz

Für das Bergkäsepüree

- 800 g mehligke Erdäpfel
- 150 ml Milch
- 150 g Butter
- 150 g geriebener Bergkäse
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für die glacierte grüne Bohnen

- 200 g grüne Bohnen (Fisolen)
- Wasser
- Salz

Zubereitung

1. Die gerollte Lammschulter zuerst mit etwas gehacktem Rosmarin, ein wenig gezupftem Thymian, Salz und Olivenöl einreiben. Dann in einem geeigneten Topf in Olivenöl scharf anbraten, herausnehmen und das in kleine Würfel geschnittene Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotte, Lauch, Knollensellerie) im Bratrückstand anbraten.

2. Nun das Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, die Knoblauchzehen nur andrücken und begeben und die entstandene Sauce etwas einkochen lassen.

3. Für das Bergkäsepüree die Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Anschließend die Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen und die Butter in die heiße Milch einrühren. Die Kartoffeln mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen und die

heiße Milch-Butter-Mischung auf die Kartoffeln gießen. Alles gut vermengen und durch ein Sieb streichen.

4. Die Sauce für das Lamm nun mit den passierten Tomaten und der Rindsuppe auffüllen und die Gewürze (Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Pfefferkörner) sowie die Kräuter (Rosmarin und Thymian) dazugeben.

5. Die Schulter wieder in die Sauce hineinlegen, mit einem Deckel fast komplett bedecken und im Rohr bei 150° C Heißluft etwa 2-2,5 Stunden weich garen.

6. Für die Ofentomaten die Kirschtomaten in einer feuerfesten Pfanne mit etwas Olivenöl, dem Rosmarinzweig und dem Thymianzweig sowie einer angeprückelten Knoblauchzehe und etwas Salz vermengen, kurz etwas anbraten und im Anschluss etwa 8-10 Minuten im Rohr bei 160° C Heißluft weichschmoren.

7. Den Topf mit der geschmorten Lammschulter aus dem Rohr nehmen, das Lamm aus dem Topf herausheben und das Netz entfernen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf dem Herd noch einmal um ein Drittel einreduzieren lassen.

Tipp: Wenn die Sauce zu dünn ist, einfach mit einem Gemisch aus Wasser und etwas Maisstärke leicht binden.

8. Für die glacierten Bohnen die Enden der grünen Bohnen entfernen und die Bohnen halbieren. Dann nur etwa 2 Minuten in gesalzenem, kochendem Wasser blanchieren – nicht länger, sonst verlieren sie alle Vitamine – und danach direkt mit kaltem Wasser abschrecken.

9. Zum Schluss den geriebenen Bergkäse in das Püree unterziehen, die grünen Bohnen direkt in der Lammsauce erwärmen, die Ofentomaten aus dem Rohr nehmen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Alles zusammen auf einem flachen Teller anrichten, servieren und genießen.