

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

Fotocredit: Simeon Baker



## **Geschmorte Lammschulter mit Melanzani und Paradeiser**

### Zutaten

(4 Personen)

Für die geschmorte Lammschulter

- 1 Stück Lammschulter, ca. 1 kg
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl zum Braten
- 1 ganzer Knoblauch, halbiert
- 100 g Knollensellerie, grob geschnitten
- 1 große Schalotte, geschält und grob gewürfelt geschnitten
- 1 L Lammfond
- 1/16 L Weißwein
- 6 cl weißer Portwein
- 2 Lorbeerblätter
- 1 frischer Zweig Thymian
- Etwas frischer Rosmarin
- 10 Pfefferkörner
- 5 Wacholderbeeren
- Butter zum Montieren

Für die Paradeiser und Melanzani

- 4 kleine Melanzani
- 1 normal große Melanzani

Quelle: ORF extra

- 1 Ochsenherzparadeiser
- grobe Salzflocken  
(Fleur de Sel)
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
- frischer Rosmarin
- frischer Thymian
- 4 Stück Oliven klein gewürfelt
- $\frac{1}{4}$  L Rapsöl

Zum Garnieren

- Lauchöl
- einige Basilikumblätter

### Zubereitung

*Lamm:*

Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne in Rapsöl die Lammschulter goldbraun anbraten. Knoblauch, Knollensellerie, Schalotten in die Bratpfanne beigeben und mit der Lammschulter weiterrösten. Mit dem Lammfond aufgießen, Weißwein und Portwein hinzufügen. Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Pfefferkörner und Wacholder in das Gefäß beigeben.

Die Pfanne ca. 1,5 Stunden bei 170 °C Umluft schmoren lassen.

Fleisch herausnehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren und wenn notwendig mit Butter aufmontieren.

*Paradeiser und Melanzani:*

Die normal große Melanzani in der Länge halbieren und mit einem Messer einschneiden und mit groben Salzflocken würzen. 5 -10 Minuten das Salz einwirken lassen. Anschließend bei 150 °C Umluft ca. 30 Minuten weichgaren. Melanzanifleisch mit einem Löffel herausnehmen und sehr fein hacken. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Olivenöl würzen. Dann die gewürfelten Oliven hinzufügen.

Die Paradeiser dünn aufschneiden und mit dem Melanzanigemüse füllen und wie Ravioli in der Hälfte zusammenklappen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Die kleinen Melanzani in einen Topf geben und schwimmend im Rapsöl und Rosmarin confieren - bis sie weich sind.

**Anrichten:**

Minimelanzani auf den Teller setzen, ein Tomatenravioli dazu. Ein Stück Lamm hinzufügen und mit Basilikum garnieren. Lammsauce hinzufügen und mit Lauchöl abrunden.