

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Tauernlamm – Alpines Irish Stew

Koch: Andreas Döllerer

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Alpine Irish Stew

- 600 g Lammschulter
- 60 g Pflanzenöl
- 1 große Zwiebel
- ½ Knollensellerie
- ½ Karotte
- ½ Gelbe Rübe
- ½ Lauchstange
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Irish Stout Bier
- 150 ml Rotwein
- 4 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 1,5 l Rindsuppe
- 2 Rosmarinzweige
- 3 Thymianzweige
- Salz

- Pfeffer
- Maisstärke zum Binden

Für die Einlage

- 100 g Bauchspeck
- 250 g Wurzelgemüse-Würfel (Schalotten, Karotten, Sellerie, Gelbe Rüben)
- 16 kleine, geschälte Kartoffeln
- 8 Champignons

Für die Garnitur

- frischer Majoran

Zubereitung

1. Für das Alpine Irish Stew zuerst die Lammschulter, die Zwiebel, den Knoblauch, den Knollensellerie, die Karotte, die Gelbe Rübe und den Lauch in grobe Würfel schneiden. Dann das Fleisch in einem Topf in Olivenöl scharf anbraten, danach herausnehmen und das Gemüse im Bratrückstand anbraten.
2. Nun die Gewürze (Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Pfefferkörner) und die Kräuter (Rosmarinzweige, Thymianzweige) dazugeben, umrühren, das Tomatenmark begeben, kurz mitbraten, mit dem Irish Stout Bier und dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.
3. Anschließend das Stew mit der Rindsuppe auffüllen. Dann das Fleisch wieder dazugeben, mit einem Deckel fast komplett bedecken und im Rohr bei 160° C Ober-Unterhitze 1,5 Stunden weichgaren.
4. Den Topf im Anschluss aus dem Rohr nehmen und die weichgeschmorten Schulterstücke herausnehmen (das nennt man „ausstechen“). Die Sauce durch ein Sieb passieren.
5. Für die Einlage den in feine Würfel geschnittenen Bauchspeck mit den rohen Wurzelgemüse-Würfeln, den rohen, geschälten Kartoffeln und den halbierten Champignons in einem Topf in etwas Olivenöl anbraten. Dann mit der passierten Sauce aufgießen und das Stew nochmals 35 Minuten köcheln lassen.
6. Zum Schluss, wenn die Kartoffeln gar sind, das Fleisch wieder begeben und alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn nötig, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Maisstärke leicht binden. Das Gericht in einem tiefen Teller anrichten und mit frischem Majoran garnieren.