

Lammgericht

Rezept Dreierlei vom Lamm

Den Bauch gibt es in Rapsöl confiert, (garen bei ca. 70° in Öl) Das Karrée wird mit Knochen sehr rosa gebraten. Der Lendenrücken wird ohne Knochen zu Medaillon geschnitten rosa gebraten.

Der Bauch wird bei 70° in Öl gegart, das mit frischem, gehackten Thymian, Lorbeer, Rosmarin und etwas Knoblauch aromatisiert ist. Das Carrée wird angebraten und bei etwa 160 Grad im Ofen fertig gegart und nur mit Pfeffer, Salz und Knoblauch gewürzt. Die Medaillons werden mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzt, mit einem Rosmarinzweig belegt in der Pfanne von beiden Seiten je ca.3-4 Min. gebraten.

Dazu gibt es Gemüse, dicke Bohnen, Mangold und Kohlrabi – und kräftig grüne Bärlauch-Kartoffelnudeln. Diese werden aus ½ Teil rohen, fein geriebenen und gut ausgedrückten Kartoffeln sowie ½ Teil gekochten durch die Presse gedrückte Kartoffel hergestellt. Gewürzt wird die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskat Die Kartoffelnudeln erhalten ihre Farbe durch Zugabe von Bärlauch, welchen man ganz fein püriert in die Kartoffelmasse dazu gibt. Die Kartoffelnudeln werden in Fingerdicke in ca.4 cm lange Rollen ausgerollt und in Salzwasser 3-4 min. abgekocht. Heraus nehmen und in kaltem Wasser kurz abschrecken. Vor dem anrichten in heißer Butter braten, mit etwas Weckmehl bestreuen und leicht braun gebraten, zum Lamm anrichten.

Eine Lammsoupe kann man selbst aus den Lammknochen herstellen. Wer die Möglichkeit nicht hat, muss auf ein hochwertiges Fertigprodukt im Glas zugreifen.(Im Jägerhof aus eigener Herstellung erhältlich)