

Lammschulter auf Schmorgurken, Tomaten und Kartoffeln

 happy-mahlzeit.com/2020/02/29/lammschulter-auf-schmorgurken-tomaten-und-kartoffeln/

Zutaten für 4 Personen:

- Lammschulter mit Knochen 1,6 - 1,7kg
- 2 Schmorgurken, ca. 500 g
- 150 g Cocktailtomaten
- 400 g kleine festkochende Kartoffeln
- 5 Schalotten
- 150 ml Weißwein- oder Estragonessig
- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Öl
- 4 EL Butter
- 2 Bund Dill
- Dillspitzen zum Bestreuen
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- Fleur de Sel
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Am Vortag die Lammschulter waschen und trocken tupfen. Den Dill waschen, trocken schütteln und klein schneiden. Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Ein Küchentuch mit dem Essig tränken und das Fleisch darauflegen. Dill, Senf- und die Pfefferkörner auf dem Fleisch verteilen und alles fest in das Tuch wickeln. Das Lamm im Kühlschrank 24 Stunden marinieren.

Am nächsten Tag

Den Backofen auf 140 °C vorheizen.

Ein Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben. Die Lammschulter trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundum anbraten, herausnehmen und im Ofen auf dem Ofengitter 1 Stunde garen.

Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen, abgießen und pellen. Die Schalotten schälen und längs halbieren. Butter in einem Bräter erhitzen. Kartoffeln und Schalotten darin anbraten.

Das Abtropfblech aus dem Ofen nehmen. Den Bratensaft mit etwas Wasser ablöschen, lösen und in den Bräter gießen. Den Bräter auf einem Blech unter die Lammschulter schieben. Lamm und Kartoffeln weitere 20 Minuten garen.

Die Cocktailtomaten waschen, halbieren, zu den Kartoffeln geben und alles weiter 10 Minuten garen.

Die Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Die Gurken kurz vor Ende der Garzeit zum Gemüse in den Bräter geben.

Das Fleisch herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Das Kartoffel-Gurken-Gemüse auf vorgewärmte Teller verteilen. Das Fleisch in Stücke schneiden und darauflegen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Mit Fleischsud beträufeln und Dillspitzen garnieren.

Rezept: Hans Jörg Bachmeier

Quelle: Einfach. Gut. Bachmeier 2014