

**„Stadt, Land, Lecker“ vom 23. Februar 2019|
Rezept von Evelyn Feichter**



Das Beste vom Lamm mit Kartoffelblattan

Zutaten:

1	Lammkeule
2	Lammnüsschen
1	Lammschulter
400 g	Lammhals / Nackenfleisch
1	Lammleber
1	ganzer Lammrücken (mit Sattel, am Stück)
1 kg	Lammknochen
500 g	Karotten
500 g	Zwiebeln
500 g	Knollensellerie
1 Knolle	Knoblauch
1 l	Weißwein
	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer
300 ml	Olivenöl
	Maisstärke
150 g	Weißbrot
200 g	Butter
	Kümmel
	Petersilie
	Rosmarin
	Thymian
	Liebstockel
	frische Minze
	Kartoffelstärke
1 kg	Kartoffeln
2	Eigelb
	Anissamen
200 g	Mehl
	Pflanzenfett oder Butterschmalz, zum Frittieren

Zubereitung:

1. Mit Fleischabschnitten und Knochen einen Lammfonds ansetzen: Knochen und Abschnitte zunächst im Backofen dunkel rösten. In einem Topf Zucker karamellisieren, etwas Tomatenmark zugeben, Wurzelgemüse (es dürfen auch Schalen und Gemüsereste sein) mit anbraten. Die gebräunten Knochen nun zugeben und mit Wein ablöschen. Dann mit Wasser auffüllen und Gewürze zugeben: Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch und Liebstöckel. Zunächst muss der Fonds einige Stunden kochen. Später wird er abgeseiht und nur die Flüssigkeit weiterverwendet.
2. Aus dem Hals/Nackenfleisch wird ein Ragout zubereitet. Dazu schneidet man das Fleisch in grobe Würfel. Diese dann zusammen mit Wurzelgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie) scharf anbraten. Ein Löffel Tomatenmark kommt hinzu. Nachdem alles angeröstet ist, mit Weißwein ablöschen und mit dem Lammfonds auffüllen. Das Ragout sollte nun ein bis zwei Stunden leise köcheln. Wenn das Lammfleisch weich geschmort ist, nach Belieben das Wurzelgemüse wieder entfernen (man kann sie aber auch mitessen) und mit Kräutern, Salz und Gewürzen abschmecken. Die Sauce gegebenenfalls noch einkochen oder mit Speisestärke abbinden.
3. Die Schulterstücke werden mit Knochen verwendet. Mit Olivenöl einreiben und großzügig salzen. Dann Knoblauch und grob belassene Kräuter wie Rosmarin und Thymian hinzugeben. Die Keulen für ein bis zwei Stunden bei 180°C in den Backofen geben. Die Keulen sind gar, wenn das Fleisch schön weich ist und sich ohne Mühe vom Knochen lösen lässt.
4. Für die Kräuterkruste zunächst Butter in der Küchenmaschine schaumig rühren, bis sie weiß wird. In einem Mixer nun frische Kräuter (Petersilie, Liebstöckel, Rosmarin, Thymian) zusammen mit Weißbrot mixen, bis grüne Brösel entstehen. Diese Brösel nun unter die weiße Butter mischen. In eine Form füllen oder in Frischhaltefolie einschlagen und kühl stellen.
5. Bei der Lammnuss handelt sich um ein faustgroßes, rundliches Fleischstück etwa in der Mitte der Keule. Zunächst Sehnen und Fett entfernen. Das Stück kurz scharf anbraten, würzen und bei milder Hitze rosa fertiggaren.
6. Der Lammrücken wird in zwei Varianten zubereitet: einmal als Koteletts, hier bleiben die Rippenknochen am Fleisch. Die Knochen mit einem Messer freilegen und sauber schaben. Das Stück im Ganzen scharf und kurz braten, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Auch hier erfolgt die Nachgarung bei sanften 80°C. Kurz vorm Servieren das Stück noch mit Scheiben der Kräuterkrustenmasse belegen, dann unter dem Grill gratinieren. Dieser Schritt darf erst kurz vor dem Servieren erfolgen, da das Stück ansonsten zu stark nachgaren würde und nicht mehr rosa serviert werden könnte.
7. Für die zweite Variante ein sog. Karree zuschneiden: Das Rückenstück mit einem überhängenden Teil des Rückenfetts, aus dem die Rippen vorsichtig entfernt wurden. In diesen Fettüberhang kann das Stück selbst nun eingeschlagen werden. Dazu sollte man vorher das Fett noch mit einem sehr scharfen Messer kreuzweise einritzen. Zwischen Fleisch und Fettmantel wird eine Schicht aus fein geschnittenen Kräutern und etwas Knoblauch platziert. Ein Küchenfaden hält das Paket zusammen. Auch hier: scharf anbraten, dabei darauf achten, dass das Fett schön ausgebraten wird, mit Salz und Pfeffer würzen, schließlich sanft garziehen lassen und rosa servieren.
8. Vom Lammfonds eine Sauce herstellen: passieren, stark einkochen lassen, eventuell mit etwas Speisestärke abbinden und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern würzen. Gerne kann auch etwas frische Minze zugegeben werden. Sie passt gut zum Lamm.

9. Die Kartoffelblattan werden aus durchgepressten, gekochten Kartoffeln hergestellt. Dieses Püree sollte aber vor der Weiterverarbeitung gut auskühlen, sonst verkleistert der Teig. Ein Kilogramm Kartoffeln mit 200 Gramm Mehl und zwei Eiern sowie einem Teelöffel Anissamen vermischen, den Teig anschließend (nicht zu lange) durchkneten. Dann fingerdick ausrollen und rund ausstechen. Es entstehen Blätter (oder „Blattan“), die nun noch kurz frittiert werden, bis sie außen schön knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

10. Um die Leber zu verarbeiten, muss zunächst die Haut entfernt werden. Man fährt dazu mit dem Finger unter die feine Haut und löst sie im Ganzen ab. Nun in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Leber darf erst ganz kurz vorm Servieren gebraten werden, sonst wird sie trocken und krümelig. Sie sollte rosa gegart und erst nach dem Garen gewürzt werden.

11. Teller mit ein bis zwei Koteletts, ein, zwei Scheiben vom Karee, etwas Lammschulterbraten und einem Löffel Ragout sowie einer halben Lammnuss mit aromatischer Lammsauce anrichten.

Bonusrezept: Stocktirtlan mit Kaffeesauce

Tirtlan oder Tirtln sind eine Südtiroler Teigspezialität, die im Fett gebacken wird. Oftmals werden sie gefüllt. „Stocktirtlan“ bedeutet, dass mehrere Tirtln übereinandergestapelt werden. So können, wie von einem Kuchen, Stücke davon abgeschnitten werden. In den Zwischenräumen findet man Mohn, der in der Alpenregion traditionell gerne verwendet wird.

Zutaten:

400 g	gemahlener Mohn
400 g	Zucker
250 g	Quark
	Zitronen und Orangen
	Vanillezucker
500 ml	Milch
200 g	Weizenmehl
200 g	Roggenmehl
4	Eier
	Salz
1 Tasse	starker Kaffee (Espresso)
	Pflanzenfett oder Butterschmalz, zum Frittieren

Zubereitung:

1. Aus Weizen- und Roggenmehl, Eiern, Milch und Mineralwasser einen festen Knetteig herstellen. Diesen Teig dünn ausrollen.
2. Den Quark mit einer Prise Salz, Vanillezucker und Abrieb von Zitronen und Orangen anrühren und häufchenweise auf dem dünnen Teig verteilen.
3. Eine weitere dünne Teigplatte obenauf legen. Nun mit einem Ausstecher mittelgroße, runde Tirtln ausstechen. Darauf achten, dass die Ränder gut verschlossen sind.
4. Die Tirtln in Butterschmalz frittieren, bis sie goldbraun sind und auf Küchenpapier entfetten.
5. Für die Kaffeesauce zunächst einen Esslöffel Mehl in Butter anschwitzen und sofort mit Wasser ablöschen. Es entsteht eine Mehlschwitze zum Abbinden der Sauce.
6. In einem Topf Zucker karamellisieren, dann mit der Mehlschwitze vermischen. Wenn die Sauce zu dick wird, evtl. noch etwas Sahne oder Milch zugeben. In diese Karamellsauce noch eine Tasse starken Kaffee geben sowie eine Prise Salz.
7. Die Tirtln aufeinander stapeln, zwischen jede Schicht einige Löffel Mohnzucker (Verhältnis 1:1) geben und einen Löffel der Kaffeesauce.