

Rezept Lammschulter mit geschäumter Kräuterbutter an Kartoffel-Zwiebel-Gemüse, gefüllte Tomaten und Gewürz-Joghurt



Ein Rezept für 4 Personen von Ali Güngörmüs.

Zutaten:

- 500 gr. Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Metzgerzwiebel
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- 1 Lammschulter
- 4 große Kellen Brühe

für die gefüllten Tomaten:

- 7 Flaschentomaten
- ca. 300gr. Süßkartoffel
- 1 Lauch
- 2 Selleriestangen
- 1-2 Hand voll geschroteter Bulgur
- Dill
- 1 Peperoncini
- Olivenöl

für den Gewürz-Joghurt (Sauce):

- Joghurt (10% Fettanteil)
- Cumin / Kreuzkümmel
- Salz
- Olivenöl
- Minze (gehackt)

für die geschäumte Kräuterbutter:

- Petersilie
- Dill
- Butter

Zubereitung:

1. Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebel in Scheiben schneiden
2. in einen Bräter geben
3. von der Lammschulter das Fett entfernen und das Fleisch mit Olivenöl und Salz marinieren
4. auf das Gemüse im Bräter legen und in den Backofen geben. (Unterhitze 180-200Grad Oberhitze 130 Grad.) 1 ½ - 2 Stunden im Ofen
5. Wenn das Fleisch fertig ist, leicht pfeffern.
6. je nach Geschmack noch ein wenig Olivenöl und Salz darüber geben.

für die gefüllten Tomaten:

1. Tomaten am unteren Ende kreuzweise leicht einritzen, 15-20 sec. in kochendem Wasser blanchieren
2. in Eiswasser abschrecken und dann die Haut vorsichtig abziehen Achtung: Strunk bleibt dran
3. Deckel abschneiden, den Boden glatt schneiden damit die Tomate besser stehen kann
4. Fruchtfleisch aus den Tomaten entfernen. Die Tomaten auf ein Blech setzen, salzen und mit einer Prise Zucker austreuen.

für die Füllung:

1. Lauch klein schneiden
2. Süßkartoffel in kleine Würfel schneiden
3. Selleriestange schälen, Fäden entfernen und klein schneiden
4. Lauch und Sellerie in etwas Olivenöl anschwitzen. Süßkartoffeln und Bulgur dazu geben, mit anschwitzen
5. mit einer Suppenkelle Brühe auffüllen. (eventuell selbstgemacht von den Abschnitten des Gemüses oder Fertigprodukt)
6. Tomaten (ohne Schale) aus der Brühe klein schneiden und zu dem Gemüse für die Füllung geben und salzen. Deckel auf den Topf geben, von der Herdplatte nehmen und ca. ½ Stunde ziehen lassen.
7. Füllung mit Dill (wenn ganz frisch dann die Stiele, kleingeschnitten) und kleingeschnittener Peperoncini abschmecken. Dann die Tomaten füllen, Deckel drauf, mit Olivenöl beträufeln und bei 140 Grad ¾ Stunde im Backofen schmoren lassen.

für den Gewürz-Joghurt (Sauce):

1. Alle Zutaten verrühren

für die geschäumte Kräuterbutter:

1. Kräuter hacken.
2. Butter in Topf auflösen und die Kräuter darin schwenken.

3. Dann alles über die angerichtete Lammschulter geben.

Anrichten:

Die Lammschulter auf ein Brett geben und die geschäumte Kräuterbutter darüber geben. Die gefüllten Tomaten daneben setzen. Gewürz-Joghurt und das Schmorgemüse in separaten Schalen anrichten.

Sendung: hr-fernsehen, "Koch's anders", 29.03.2022