

Glasierte Lammschulter mit Kumquat, Kürbis und Pastinaken-Püree

 happy-mahlzeit.com/2021/05/17/glasierte-lammschulter-mit-kumquat-kürbis-und-pastinaken-püree

Zutaten für die Lamm-Sauce:

- 1,5 kg klein gehackte Lammknochen (z.B. Rippen)
- 4 Zwiebeln
- 6 Karotten
- 1 Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 800 g reife Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Liter Weißwein
- Speisestärke
- Salz
- Pfeffer
- Lorbeer
- Wacholder
- Rosmarin
- Thymian

Zubereitung:

Das Gemüse in Würfel schneiden, mit etwas Olivenöl und Zucker durchmischen und bei 180°C im Ofen solange backen, bis die Würfel außen dunkelbraune Ränder bekommen.

2 Zwiebeln mit Schale halbieren, mit der Unterseite in eine trockene Pfanne legen und stark erhitzen. Die Zwiebeln verbrennen auf der Unterseite und werden (leicht) schwarz.

Die Lammknochen auf einer Backform gut verteilen und bei 250°C solange backen, bis sie gleichmäßig gebräunt sind. Nun die Knochen und das aus ihnen ausgetretene Fett in einen großen Topf umfüllen und stark erhitzen. Das gebackene Gemüse nochmals mitbraten, bis alles gut karamellisiert ist. Mit Wein ablöschen und einreduzieren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Vorgang mindestens 3x wiederholen. Je öfter, desto dunkler wird die Sauce.

Ist die gewünschte Bräunung erreicht, mit 1 bis 1 1/2 Liter Wasser und dem restlichen Weißwein auffüllen. Gewürze hinzugeben und alles ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Den entstehenden Schaum immer wieder abnehmen. Anschließend mit Hilfe eines feinen Siebs passieren. Die Sauce mit etwas angerührter Speisestärke leicht abbinden, ggfs. nochmals mit Gewürzen abschmecken und Kräuter hinzugeben.

Zutaten für die Lammschulter:

- 4 Lammschultern
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 – 3 Kumquats
- Thymian
- Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Lammschultern können für dieses Rezept im Ganzen gegart werden. Dazu das Schulterblatt entfernen. Es kann zu den Saucenknochen (s.o.) gegeben werden. Die anderen Knochen lassen sich nach dem Schmoren leicht entfernen, können also zunächst im Fleisch verbleiben. Das äußere Fett sollte sorgfältig vor dem Braten entfernt werden.

Das Fleisch salzen und in einer Pfanne scharf von allen Seiten anbraten, dann pfeffern. Anschließend mit Knoblauch, Thymian und Olivenöl einreiben und im Ofen bei 200°C ca. 2 Stunden backen bzw. schmoren lassen (man kann die Keule auch bei Niedrigtemperatur schmoren, bei ca. 90°C – 130°C, dann benötigt die Keule aber 5 – 8 Stunden Garzeit.)

Beim Schmoren immer auf feuchte Hitze achten: Entweder einen geschlossenen Bräter verwenden oder durch Angießen ein feuchtes Klima im Ofen erzeugen.

Nach dem Garen lassen sich die Schulterknochen einfach herausziehen. Dabei auch Sehnen und Fett von der Innenseite der Schulter entfernen. Danach das Fleisch wieder zu einzelnen Portionen zusammenlegen (ggfs. unter Verwendung von Frischhaltefolie) und in der Sauce warm stellen.

Auf die Fleischstücke dünn geschnittene Kumquatscheiben legen, mit der Sauce glacieren und noch etwas frischen, klein gehackten Rosmarin darüber streuen.

Zutaten für den Kürbis:

- 1 Geigenkürbis
- 200 g geräucherter Speck in Scheiben
- Ras al Hanout Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Schale des Kürbis großzügig abschneiden, die Kerne herausnehmen und das Fruchtfleisch in rechteckige Stäbe schneiden. Diese Stäbe zunächst mit Pfeffer und Ras al Hanout würzen. Vorsichtig salzen, denn der Speck ist eventuell auch sehr salzig. Nun die Stäbe in Speck einwickeln.

In einer beschichteten Pfanne vorsichtig braten, bis der Speck knusprig geworden ist. Ggf. nochmal bei 100°C im Backofen nachgaren, um zu gewährleisten, dass der Kürbis gar ist.

Zutaten für das Pastinaken-Püree:

- 1 kg Pastinaken
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Pastinaken schälen, in kleine Stücke schneiden und ca. 25 Minuten in Salzwasser ganz weich kochen. Abschütten und ausdampfen lassen. Sahne hinzugeben und erneut aufkochen. Mit einem Mixer oder Pürierstab fein pürieren. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Christian Coll Garcia

Prominenter Koch: Alexander Herrmann

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 2.2.2019