



## Geschmorte Lammschulter mit heller Gemüsesauce

Die Lammschulter ist ein dankbares Stück zum Schmoren. Es enthält reichlich Bindegewebe das beim Schmoren geliert und den Braten saftig macht. Und auch etwas Fett, das für einen guten, kräftigen Geschmack sorgt. Zu diesem hellen Fleisch passt eine helle Marinade und auch ein heller Schmorfond. Weisswein und als Schmor Gemüse sind Rüebli, Lauch und reichlich Zwiebel sind da passende Zutaten und natürlich Knoblauch, der sowieso gut zu Lammfleisch passt.

Die saure Marinade macht die Lammschulter noch nicht zu einem Sauerbraten, doch verleiht sie ihm einen besonderen Piff. 3 Tage im Marinierbeutel sind gerade gut für diesen Effekt. Die Marinade gehört natürlich in den Schmorfond, aber mit der ganzen Menge würde der Schmorfond etwas gar säurelastig. Mit knapp der Hälfte davon, ergänzt mit Weisswein, bleibt der säuerliche Charakter erhalten und schmeckt deutlich runder. Zum Schluss wird der Gemüsesauce kalte Butter eingerührt, das macht sie schön geschmeidig in Konsistenz und Geschmack.

Nebst trockenem Weisswein verleiht ein guter Schuss Sauternes, dem süssen Weisswein aus dem Bordeaux, dem Schmorfond eine zusätzliche, hintergründige Geschmacksnote. Anstelle des Sauternes kann die Sauce auch mit ein bis zwei Prisen Zucker abgeschmeckt werden.

### Zutaten

800g Lammschulter gerollt

#### Marinade:

2dl Weisswein  
1dl Essig  
10cm Peperoncino  
2Tl Dijon-Senf

Schmoren:

3 Rüebli  
15cm Lauch  
1 grosse Zwiebel  
3 grosse Knoblauchzehen  
1dl abgeseibte Marinade  
5cl Sauternes  
1dl Weisswein  
3 Lorbeerblätter  
30g kalte Tafelbutter  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

## Zubereitung

Marinieren:

Peperoncino zu feinen Scheibchen schneiden, dabei die sehr scharfen Kerne entfernen. Alle Zutaten für die Marinade vermischen und zusammen mit der Lammschulter in einen Marinierbeutel geben (Vakuumierbeutel sind da sehr gut geeignet). Luft aus dem Beutel herausdrücken und dicht verschliessen. 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Schmoren:

Lammschulter 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abgiessen und auffangen, die Schulter mit Haushaltspapier trocknen, ringsum salzen und 30 Minuten ziehen lassen.

Rüebli, Lauch, Zwiebel und Knoblauch in grobe Stücke schneiden.

Marinade durch ein Sieb in eine Pfanne giessen und kräftig aufkochen bis sie aufschäumt. Marinade nochmals absieben.

Ofen auf 160° vorheizen.

Lammschulter in Bratbutter ringsum kräftig anbraten und in ein Bratgeschirr legen. Herdtemperatur etwas reduzieren.

Gemüse, Zwiebel und Knoblauch unter häufigem Wenden in der Bratpfanne ca. 5 Minuten anrösten. Mit 1 dl abgeseibter Marinade ablöschen. Weisswein, Sauternes und Lorbeerblätter zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten köcheln lassen.

Schmorgemüse zur Lammschulter geben. Die Schulter sollte etwa 1/4 bis 1/3 im Saft liegen. Evtuell noch etwas Weisswein nachgiessen. Bratenthermometer einstecken und den Braten in den Ofen schieben. Schulter während dem Schmoren 2 Mal mit Saft übergiessen, das gibt ihr einen schönen Glanz.

Bis zu einer Kerntemperatur von 78° schmoren. Das dauerte 1 Stunde und 15 Minuten. Ofen ausschalten und 5 Minuten entlüften. Schmorfond mit dem Gemüse in eine Pfanne giessen. Schulter wieder in den noch warmen Ofen schieben, sie sollte etwa 15 - 20 Minuten nachziehen. Die Kerntemperatur steigt dabei um 2-3°.

Gemüsesauce aufkochen, Herdplatte ausschalten, sobald der Fond nur noch leicht köchelt, die kalte Butter stückchenweise einrühren.

Lammschulter aufschneiden und die Gemüsesauce dazu nappieren.





*Marinade aufschäumen, dadurch stockt das Eiweiss und es kann zumindest teilweise abgeseibt werden.*







*Kalte Butter einmontieren*

