Lammhuft-Würfel mit Eierschwämmen

Die Lammhuft ist sehr zart. In Würfel geschnitten darf sie nur ganz kurz angebraten werden und nur kurz in der Sauce nachziehen. Darum bereitet man zuerst die Sauce zu, die mit reichlich Eierschwämmen, Essiggurken, etwas Abrieb von der Zitronenschale und Sauerahm zubereitet wird. Da steckt etwas vom Gusto der klassischen Sauce Stroganoff mit drin: Pilze an einer feinsäuerlichen Sauce. Das ist ein neckischer Gaumenkitzler, der von ganz zartem Lammfleisch begleitet wird.

Zutaten (1 Portion)

220g	Lammhuft
60g	Eierschwämme
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
1	kleine Eschalotte
2	kleine Essiggurken
1Tl	abgeriebene Zitronenschale
5cl	Noilly Prat
1dl	Hühnerbouillon
1El	Sauerrahm
	Koriander gemahlen
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Eierschwämme mit einem Tuch oder Pinsel trocken säubern und Stücke zerzupfen. Eschalotte hacken, Rosmarin fein hacken. Essiggurken halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen in Bratbutter ca. 3-4 Minuten andünsten.

Noilly Prat dazugiessen, etwas einkochen lassen. Bouillon dazugiessen und die Zitronenzesten zugeben. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Derzeit die Lammhuft in ca. 2 - 3cm grosse Würfel schneiden. Ringsum mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.

Sauerrahm zur Sauce geben und verrühren, ev. mit etwas Pfeffer abschmecken. Nur ganz leicht köcheln lassen bis die Lammhuftwürfel angebraten sind.

Lammhuft in Bratbutter kurz und scharf anbraten. Nach 1 Minute wenden und eine weitere Minute braten. Fleisch in die Sauce geben, 2-3 Minuten ziehen lassen und anrichten.