Lammschulter mit Kräuterkruste

Die Lammschulter wird zuerst bei niedriger Temperatur (140°) im Ofen gegart, dann aufgeschnitten und mit der Kräuter-Paniermehl-Paste dick bestrichen. Der tranchierte Braten verliert zwar etwas Saft, wartet dafür mit viel knuspriger und würziger Kruste auf. Dazu sollte der Braten recht dick mit Panade bestrichen sein, sie schützt das Fleisch vor dem Austrocken. Auch sollte der Braten sehr heiss, dafür nur kurz überbacken werden. 15 bis 20 Minuten bei 230°. So steigt die Kerntemperatur beim Überbacken auch kaum an und der Braten bleibt schön zart. Herbes de provençe mit ihrer wilden Würze passen sehr gut zum Lammfleisch.

Zutaten (3-4 Portionen)

1	Lammschulter 900g, gerollt
2El	Paniermehl
2El	Herbes de provençe, getrocknet
1	Eiweiss
2El	Olivenöl
1dl	Weisswein
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lammschulter 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich eher üppig salzen und pfeffern.

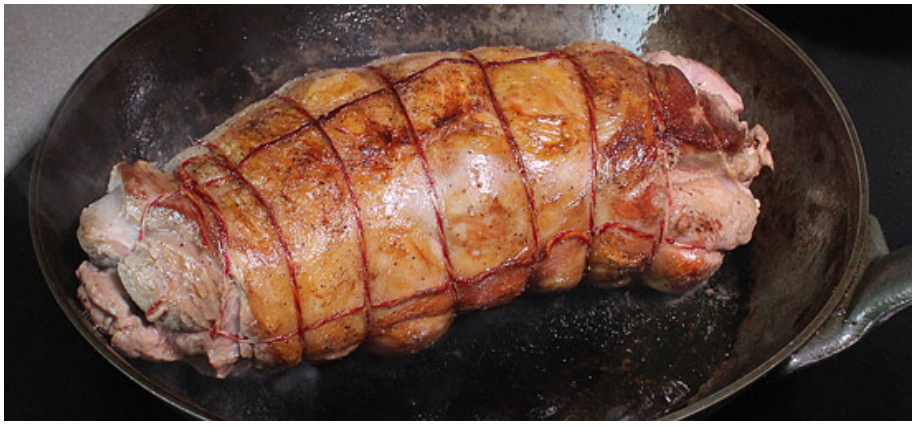
Ofen auf 140° vorheizen.

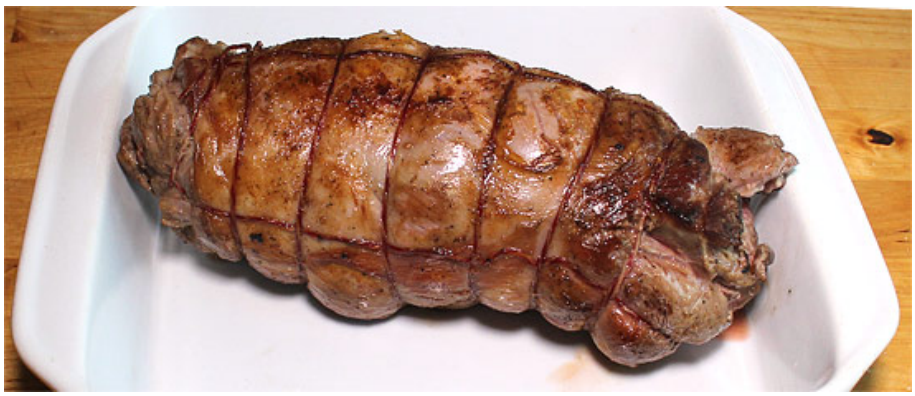
Lammschulter allseitig kräftig in Bratbutter anbraten. Die Schulter in ein Bratgeschirr legen und in die Mitte des Ofens einschieben und bis zu einer Kerntemperatur von 76° garen. Das dauert gerade so 2 Stunden.

Bratensatz mit der Hälfte des Weissweins auf lösen und in ein Gefäss absieben.

Während der Braten im Ofen gart, die Panade aus Paniermehl, Herbes de provençe, Eiweiss und Olivenöl gut vermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Braten aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 230° aufheizen. Braten aus dem Bratgeschirr nehmen, den Bratensatz mit Weisswein auflösen und zum bereits vorhandenen Bratensatz absieben. Bratgeschirr grob reinigen. Lammschulter nicht zu dünn aufschneiden (ca. 1 bis 1,5 cm) und fächerartig zurück ins Bratgeschirr legen. Mit dem aufgelösten Bratensatz übergiessen. Die Panade auf den Fleischtranchen verteilen. Den Braten im oberen Drittel in den Ofen schieben und ca. 15 bis 20 Minuten überbacken.





KUHN
RIKON