Siedfleisch von der Lammschulter mit Suppengemüse und Vinaigrette

Gleich wie das klassische Siedfleisch vom Rind zubereitet schmeckt die Lammschulter zusammen mit dem Suppengemüse ganz ausgezeichnet. Das Gemüse wird nicht einfach mitgekocht, sondern separat zubereitet. Nur die "Rüstabfälle", das zähe Grün vom Lauch, die abgeschälten Schelfern (Hautschichten) von Rüebli, Peterliwurz, Stücke von der Selleriehaut werden zusammen mit den Gewürzen vorab zu einem Sud aufgekocht. Zusammen mit der Bouillon und etwas Sherry gibt das eine kräftige, wohlschmeckende Brühe für das Sieden der Lammschulter, die so zubereitet, sehr zart und saftig wird. Das Gemüse wird zum Schluss separat in dem Sud gekocht, so laugt es nicht aus und verkocht nicht.

Die Auswahl der Gemüse und der Gewürze ist natürlich Geschmackssache. Ein gute Empfehlung ist der eher unbekannte Peterliwurz, er schmeckt frisch und krautig. Er gibt auch dem Sud eine schöne Geschmacksnote.

Zum Siedfleisch schmeckt eine Vinaigrette mit Ei, feingeraspeltem Meerrettich, Essiggurke und etwas Senf ausgezeichnet. Während das Siedfleisch gart, bleibt genug Zeit für die Zubereitung und auch Zeit um sie etwas ziehen zu lassen.

Zutaten (3 Portionen)

700g	Lammschulter, gerollt
1	Zwiebel, ca. 100g
4	Peterliwurz, ca. 200g
1	Rübli
1	Pfälzerrüebli
1	Lauch mit Grün
1/3	Sellerie, ca. 60g
1Bd	Petersilie (Stengel)
4	Lorbeerblätter
6	Nelken

10	Wacholderbeeren
1Tl	Fenchelsamen
1,5l	milde Bouillon
1dl	Sherry

Vinaigrette:

2	hart gekochte Eier
2	Essiggurken
1	Bund Petersilie
6cm	Meerrettich
1Tl	Dijon-Senf
5cl	weisser Balsamico
1dl	Sonnenblumenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rüebli, Pfälzer, Peterliwurz und Sellerie unter fliessendem Wasser gründlich abschrubben. Lauch abspülen.

Rüebli, Pfälzer und Peterliwurz mit dem Sparschäler schälen. Zähes Grün vom Lauch zu groben Stücken schneiden (ca. 1 gute handvoll). Ein paar Scheiben von der Sellerieschale wegschneiden. Stengel von der Petersilie wegschneiden. Zwiebel mit der Schale halbieren. Alle Abschnitte zusammen mit der Zwiebel, den Lorbeerblättern, Nelken, Wachholderbeeren und Fenchelsamen in einen Topf mit kaltem Wasser geben und aufkochen.

Sobald das Wasser kocht, Bouillonextrakt und Sherry zugeben. Temperatur zurückstellen und die Lammschulter zugeben. 2 Stunden knapp unter dem Siedepunkt (ca. 90°) ziehen lassen.

Gemüse zu ca. 1cm grossen Würfeln schneiden (Lauch zu Scheiben schneiden).

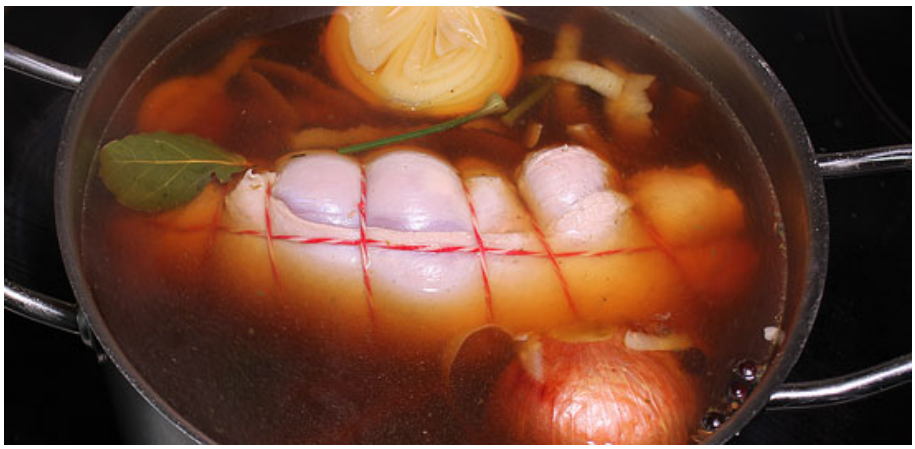
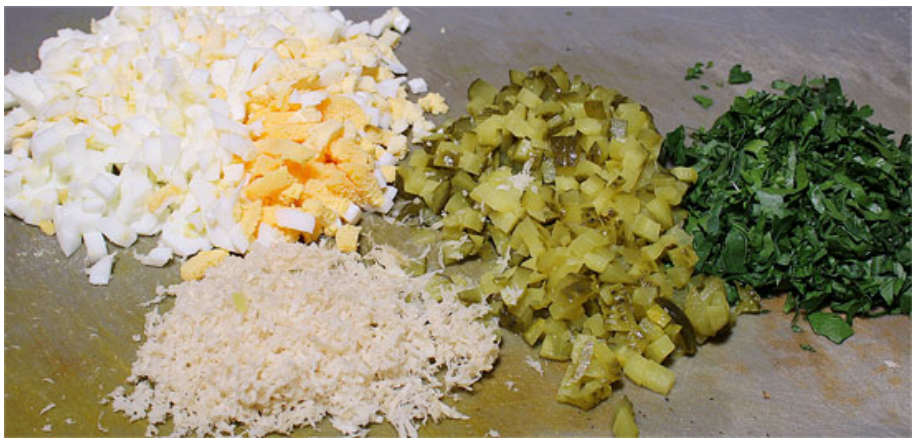
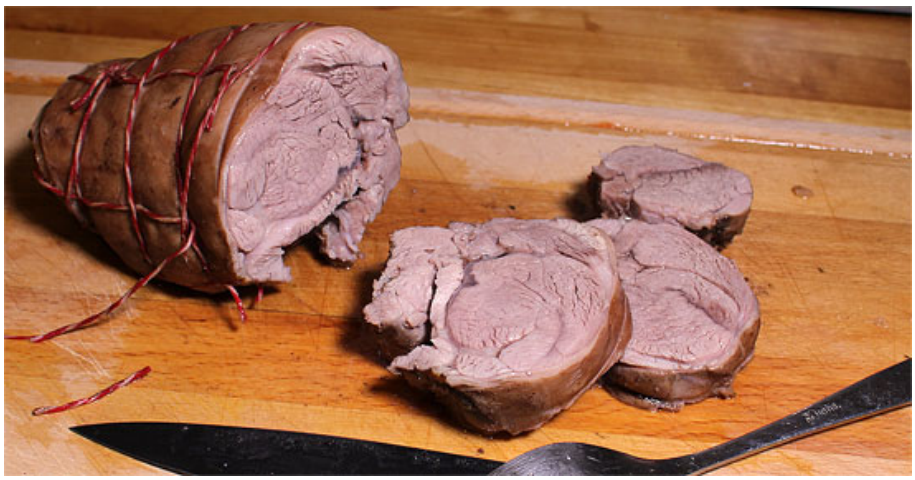
Lammschulter aus dem Sud nehmen und diesen durch ein Sieb abgiessen. Die Zwiebeln herausfischen und den Rest des Schmorgemüses entsorgen. Etwa einen Drittel des Sudes in die Pfanne zurück geben und die Schulter darin warmhalten bis das Gemüse bereit ist.

Den Rest des Sudes in einer separaten Pfanne aufkochen. Das Gemüse zugeben und leicht köchelnd garen (ca. 15 Minuten). Die Schalen von den Zwiebelhälften ablösen und die Zwiebel zu groben Stücken schneiden. Gegen Schluss der Garzeit zum Gemüse geben.

Vinaigrette:
Petersilie eher grob hacken. Essiggurken zu kleinen Würfelchen schneiden. Meerrettich schälen und fein raspeln. Eier zu kleinen Würfeln schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Senf, Balsamico und Sonnenblumenöl zugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa eine Stunde ziehen lassen.

Gemüse und Siedfleisch auf heissen Tellern anrichten und mit etwas Brühe übergiessen. Vinaigrette dazu geben. Nach Belieben Salzkartoffeln dazu servieren.

Die Brühe aufbewaren, daraus lässt sich eine schmackhafte Suppe zubereiten.



BALSAMICO
BIANCO
SENF