Brasato di Agnello

Brasato auf die unkonventionelle Art: Mit hellem, aromatischem Lammfleisch statt dunklem Rindfleisch und mit einer mit Sternanis gewürzten, leicht lieblichen Beize. Die Lammschulter ist ideal dazu, sie muss auch nicht sehr lange geschmort werden, um schön zart zu werden und sie bleibt dabei recht saftig. Bei einer Ofentemperatur von 140° gart das Gemüse nur knapp durch, kann aber vorgegart oder am Schluss weichgekocht werden (oder beides). Ein Tipp: Peterliwurz trägt seinen Namen nicht zu unrecht, er macht sich mit seinem kräftig krautigen Geschmack sehr gut im Schmorsud. Der Wein sollte kräftig, aber nicht allzu üppig sein, wird er mit einem guten Schuss Balsamico ergänzt, wird der Braten und natürlich die Sauce geschmackvoller und auch etwas pfiffig.

Dazu passt Kartoffelstock, oder auch sehr gut: Pappardelle, die ganz breiten Nudeln.

Zutaten (3-4 Portionen)

```
800g    Lammschulter gerollt

Beize:
2,5dl   kräftiger Rotwein
5cl     dunkler Balsamico
2       Sternanis ganz
4       Lorbeerblätter
6       Wacholderbeeren
4       Nelken
10      schwarze Pfefferkörner
1       grosse Knoblauchzehe

Schmoren:
300g    Rüebli, Peterliwurz
1       grosse Zwiebel
```

60g	Lauch
4	Knoblauchzehen
2-3dl	Rindsbouillon
	Bratbutter

Zubereitung

Rotwein mit Balsamico kalt aufsetzen, Sternanis auseinanderbrechen, Wacholderbeeren und Knoblauchzehen leicht quetschen, zusammen mit den restlichen Gewürzen zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Beize auskühlen lassen.

Lammschulter mit der Beize in einen Marinierbeutel (Gefrierbeutel) geben, die Luft herausdrücken und den Beutel dicht verschliessen. 3-4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Schulter 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Braten aus der Beize nehmen und mit Haushaltpapier trocknen, ringsum salzen und 1/2 Stunde ziehen lassen. Beize in eine Pfanne absieben und langsam aufkochen. Dabei fällt gräuliches Eiweiss aus, dieses mit einem feinen Sieb abschöpfen. Beize mit Rindsbouillon aufgiessen.

Gemüse zu groben Stücken schneiden, Knoblauch nur schälen, zugeben und 5 Minuten kochen lassen.

Ofen auf 140° vorheizen.

Lammschulter ringsum anbraten, in ein Schmorgefäss geben und mit Gemüse und der Sauce umgiessen. Bratensatz mit etwas Saft auflösen und durch ein Sieb zum Braten giessen. Die Schulter sollte etwa zu einem Drittel im Saft liegen.

Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, Brasato in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 80° garen. Das dauerte 1 Std und 40 Min. Ofen ausschalten.

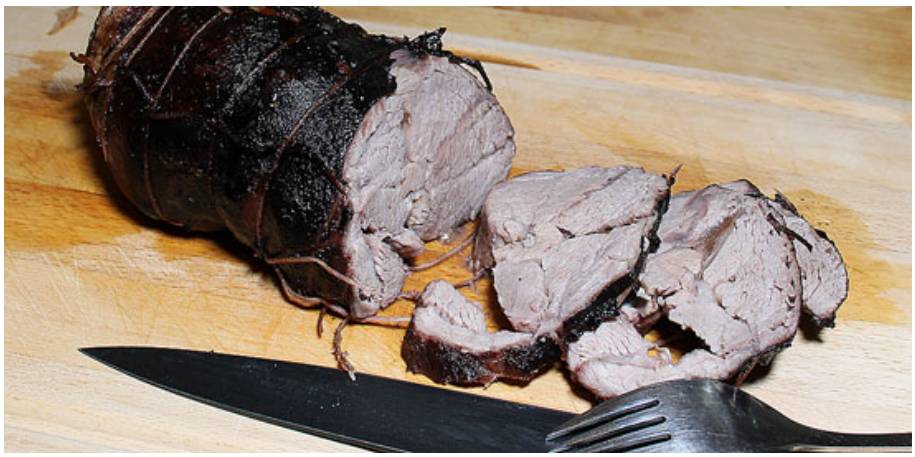
Gemüse probieren, falls es noch zu knackig ist, zusammen mit der Sauce in einer Pfanne gar kochen. Brasato derzeit im Ofen warmhalten.

Brasato zu ca. 1cm dicken Scheiben tranchieren und mit viel Sauce und Gemüse anrichten.

Tipp: Der Brasato kann gut in der Sauce nochmals aufgewärmt werden. Dazu wird er vorab tranchiert. Manche Köch:innen finden, dass er aufgewärmt noch viel besser schmeckt.

ACETO
BALSAMICO
DI MODENA
I.G.P.
COUNTACC!

Beize aufkochen und gestocktes Eiweiss abschöpfen

Bratensatz auflösen

Schmorgemüse weich kochen