



Lammvoessen mit Safran und Kräuterseitlingen

Lammfleisch und Safran, beide mit kräftigem Aroma, passen gut zusammen und werden mit dem Geschmack leicht angerösteter Zwiebeln ergänzt. Zwiebeln und Safran harmonisieren sowieso sehr gut zusammen und verleihen dem Gericht eine liebevolle Note. Dass die herberen Noten nicht zu kurz kommen, dafür sorgen Lorbeer und frischer Rosmarin, beide eher zurückhaltend dosiert. Sie schlagen so quasi die organoleptische Brücke zum Kräuterseitling. Dieser Zuchtpilz schmeckt zwar leicht nach Kräutern, aber ohne die Unterstützung von Lorbeer und Rosmarin würde in diesem Gericht seinem Namen kaum gerecht werden. Dafür behält er auch nach längerem Schmoren seine feste und leicht knackige Konsistenz und kontrastiert so das weiche Lammfleisch.

Safran braucht Wärme und Flüssigkeit um sein Aroma entfalten zu können. Safranfäden sind meist die bessere Qualität als Safranpulver, da dieses oftmals gestreckt wird. Man gibt die Menge eines Teelöffels Safranfäden in einen Esslöffel und beheizt diesen, in dem man ihn ein paar Mal durch eine Gasflamme (Feuerzeug) zieht. Danach zerreibt man die Fäden zwischen den Fingern und gibt sie ca. 10 Minuten vor der Vollendung dem Voessen bei.

Angerichtet habe ich das Lammvoessen mit Basmatireis.

Zutaten (2-3 Portionen)

400g	Lammvoessen (Schulter, Brust)
180g	Kräuterseitlinge
1	grosse Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3	Lorbeerblätter
1	Zweig frischer Rosmarin
1Tl	Safranfäden
1dl	Weisswein

3dl Hühnerbouillon
1dl Vollrahm
Salz und Pfeffer
Mehlbutter
Bratbutter

Zubereitung

Lammvoressen mit Haushaltspapier trockentupfen, mässig salzen und pfeffern.

Zwiebel und Knoblauch hacken und in Bratbutter andünsten, bis die Zwiebeln eine leicht bräunliche Farbe annehmen. In einen Schmortopf geben.

Lammfleisch portionenweise anbraten und in den Schmortopf geben. Danach die in Stücke geschnittenen Kräuterseitlinge anbraten und ebenfalls in den Schmortopf geben. Bratensatz mit Weisswein ablöschen, kurz aufkochen und durch ein Sieb dazu giessen.

Fleisch und Pilze mit Bouillon aufgiessen, sie sollten grad so mit Flüssigkeit bedeckt sein. Lorbeerblätter und Rosmarinzweig zugeben. 2 Stunden zugedeckt leicht simmern lassen.

Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Safran zugeben. Zum Abbinden 20g Mehl (1 Ei) und 20g Butter miteinander verkneten und stückenweise in das Voressen rühren. Die Mehlbutter sollte ca. 10 Minuten mitköcheln. Zum Schluss Vollrahm zugeben.





