



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für:

Verfasst von: Roman Guster

Zutaten

Lammkrone

2 Lammkronen vom Tauernlamm

Pflanzenöl zum Anbraten

Salz

Pfeffer

Lammschulter

1 Lammschulter vom Tauernlamm

Pflanzenöl zum Anbraten

Salz

Pfeffer

Wurzelgemüse

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 EL Tomatenmark

Thymian

Rosmarin

500 ML Gemüsesuppe

250 ML Rotwein

Butter

Lammpralinen

125 G zugeputztes Schulterfleisch vom Lamm

Salz

Pfeffer

125 ML Obers

1 Ei

Mehl

Semmelbrösel

Butterschmalz zum Ausbacken

Gebratene Polenta

100 G Milch

100 G Wasser

25 G Polenta

Cremige Polenta

200 ML Milch

200 ML Wasser

25 G Polenta

Thymian

Salz

Pfeffer

geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1. Backrohr auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
 2. Die Lammkronen in einer Pfanne in Öl beidseitig anbraten.
 3. Anschließend im Backrohr 5 min. braten, herausnehmen, mit Alufolie abdecken und rasten lassen.
 4. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.
-
1. Lammschulter halbieren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in Öl rundum anbraten.
 2. Fleisch herausnehmen und den Bratensatz mit Rotwein und Suppe ablöschen.
 3. Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch anrösten, Tomatenmark und klein geschnittene Kräuter dazugeben, mit Rotwein ablöschen und mit Suppe aufgießen.

4. Fleisch darauflegen und im geschlossenen Bräter bei 120 °C für 2 Std. in den Backofen geben.
 5. Schulter herausnehmen, Sauce durch ein Sieb streichen, einreduzieren und mit kalter Butter verfeinern.
-
1. Für die Lammpralinen das klein geschnittene Fleisch im Cutter zerkleinern und zusammen mit dem Obers und den Gewürzen zu einer feinen Farce vermischen.
 2. Aus der Masse kleine Kugeln formen.
 3. Diese nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Brösel panieren und in heißem Butterschmalz herausbacken.
-
1. Alle Zutaten zusammen aufkochen, in eine Kastenform füllen und kaltstellen.
 2. Zum Fertigstellen die Polenta in Stücke schneiden und in brauner Butter beidseitig anbraten.
-
1. Das Milch-Wasser-Gemisch mit den Gewürzen aufkochen, Polenta einrühren, abdecken, zur Seite stellen und quellen lassen.

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2022