



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Josef Steffner

.....

Zutaten

Lammbauchsulze und gekochte Zunge

.....

35 G Kräutersalz

.....

25 G Pökelsalz

.....

2-4 Lammzungen

.....

500 ML Wasser

.....

1-2 KG Lammbauch

.....

Wurzelgemüse

5-10 BLATT Gelatine

150 ML Lammssauce

5 G gehackte Kräuter

Mehl, Eier und Brösel zum Panieren

Butterschmalz zum Ausbacken

Eachtling

500 ML Reine Lungau Edelsauermilch

2 G Kreuzkümmel

2 G Koriander

10 G Knoblauch

2 G Chilischoten

5 G Senfkörner

20 ML Sesamöl

20 G Honig

40 ML Limettensaft

100 G Frühlingszwiebel

Kräutersalz

500 G Lungauer Eachtling (Erdäpfel)

Topfenockerl

250 G Topfen

Aroniapulver

Zubereitung

1. 25 Kräutersalz sowie das Pökelsalz im Wasser auflösen, Gewürze und Zunge dazugeben.
2. 5 -7 Tage in der Salzlacke ziehen lassen.
3. Zungen rausnehmen abspülen und weichkochen, danach Zungen schälen und fein aufschneiden.
4. Den Lammbauch wie eine Rindsuppe ansetzen.
5. Das Fleisch, wenn es weich ist herausnehmen und vom Fett befreien, fein zupfen und bei Seite geben.
6. Gelatine einweichen und in der Lamm sauce sowie rund 100 ml der Lammsuppe auflösen.
7. Das gezupfte weiche Lammfleisch nun dazu geben und eventuell noch mit gehackten Kräutern verfeinern und abschmecken.
8. Sulze nun in eine Form geben und kaltstellen.
9. Danach in Würfel schneiden und nun 2 – 3 mal panieren.
10. Die Lammbauch Würfel in Butterschmalz goldgelb braten.

1. Für die Mariande Kreuzkümmel und Korianderkörner im Mörser sehr fein stampfen.
2. Knoblauch und Chili klein schneiden und ebenfalls zusammen fein mörsern.

Aber nicht zusammen mit Kreuzkümmel und Koriander!

3. Sesamöl erhitzen, die Senfkörner kurz rösten, bis sie aufgehen (puffen).
4. Nun Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Chili und Senfkörner zur Edelsauermilch mischen.
5. Honig, Limettensaft, Frühlingszwiebeln und Kräutersalz ebenfalls beigeben und abschmecken
6. Die Eachtling kochen und in dünne Scheiben schneiden. Anbraten und würzen.

1. Den Topfen in kleine Nockerl Formen und im Aroniapulver wälzen.

1. Die Zunge und die Lammbauch-Würfel auf einen Teller zusammen mit den Eachtling-Scheiben verteilen.

2. Eachting mit der Marinade beträufeln und mit den Aronia-Topfen-Nockerl und Kräutern dekorieren.