

Geschmorte Lammschulter mit Kürbis, Kräuterrahmpolenta und Zucchiniblüte

Salzburg  schmeckt



Dauer: Aufwändig

.....

Kategorie: Hauptspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Salzburg schmeckt

.....

Zutaten

Lammschulter

.....

1 STUECK Lammschulter

.....

etwas Salz

.....

etwas Öl

.....

2 Zwiebeln

.....

3 Karotten

.....

2 Petersilwurzeln

1	Knoblauchknolle
---	-----------------

2 EL	Tomatenmark
------	-------------

300 ML	roter Portwein
--------	----------------

500 ML	Rotwein
--------	---------

2 L	Rindssuppe
-----	------------

Kräuterpolenta

1 L	Gemüsesuppe
-----	-------------

250 ML	Schlagobers
--------	-------------

2	Schalotten
---	------------

250 G	Polenta
-------	---------

1	Rosmarinzweig
---	---------------

1	Thymianzweig
---	--------------

	etwas Parmesan
--	----------------

	etwas Olivenöl
--	----------------

	frische Kräuter
--	-----------------

Hokkaidokürbis

1/2 STUECK	Hokkaidokürbis
---------------	----------------

1	Thymianzweig
---	--------------

1	Rosmarinzweig
---	---------------

2	Knoblauchzehen
---	----------------

etwas Olivenöl

etwas Salz

Zucchiniblüten

4 STUECK Zucchiniblüten

100 G Cherrytomaten

etwas Butter

etwas Salz

Zubereitung

Lammschulter

1. Lammschulter salzen und in Öl in einem breitem Topf beidseitig goldbraun anbraten.
2. Danach das Fleisch rausnehmen und das ganze Gemüse (in 2 cm Würfel geschnitten) braun rösten.
3. Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein und Portwein ablöschen.
4. Alkohol reduzieren lassen und mit Rindsuppe aufgießen.
5. Das Lamm in den Ansatz geben und mit dem Topf in den vorgewärmten Ofen (180° C) ca. 2 Stunden schmoren.
6. Danach Sauce abseihen, abschmecken und binden.
7. Das Fleisch vom Knochen lösen, portionieren und in die fertigen Sauce geben.

Kräuterpolenta

1. Gemüsfond, Sahne, Schalotten, Rosmarin, Thymian zusammen einmal aufkochen lassen.
2. 10 min ziehen und wieder abseihen.
3. Den Polenta bei geringer Hitze dazugeben und 5 min bei ständigem Rühren köcheln lassen.

4. Sobald eine cremige Konsistenz erreicht ist, mit geriebenem Parmesan und ein wenig nativem Olivenöl verfeinern.

Menge richtet sich nach dem persönlichem Geschmack.

5. Kurz vor dem Servieren die Kräuter fein hacken und dazugeben.

Hokkaidokürbis

1. Kürbis gründlich waschen, aushöhlen, und in Spalten schneiden.
2. Mit Olivenöl, Salz, Thymian, Rosmarin und Knoblauch marinieren.
3. Auf einem Blech gleichmäßig verteilen und bei 200°C ca. 10 min bei Umluft in den Ofen geben.

Zucchiniblüten

1. Die Zucchiniblüten und Cherrytomaten mit ein wenig Butter in der Pfanne durchschwenken und mit Salz abschmecken.