# Lungauer Lamm mit Eachtling, Edelsauermilch und Aroniabeeren





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	
150 ML	
5 G	gehackte Kräuter
	Mehl, Eier und Brösel zum Panieren
	Butterschmalz zum Ausbacken
Eachtling	
500 ML	O .
2 G	Kreuzkümmel
2 G	Koriander
10 G	Knoblauch
2 G	
5 G	Senfkörner
20 ML	
20 G	Honig
40 ML	Limettensaft
	Frühlingszwiebel
	Kräutersalz
500 G	Lungauer Eachtling (Erdäpfel)
Topfennockerl	
250 G	Topfen



#### Zubereitung

#### Lammbauchsulze und gekochte Zunge

- 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 Lammsauce 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.

#### **Eachtling**

- 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.

### Topfennockerl

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

#### **Anrichten**

- 1. Die Zunge und die Lammbauch-Würfel auf einen Teller zusammen mit den Eachtling-Scheiben verteilen.
- 2. Eachtling mit der Marinade beträufeln und mit den Aronia-Topfen-Nockerl und Kräutern dekorieren.