



Schulterbraten vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Kräuterfüllung, Risotto von Perlgrauen und Tomaten

Zutaten

für die Lammschulter mit Kräuterfüllung:

- 1,5 kg Schulter vom Walisischen Lamm
- Salz, Pfeffer
- je 2 –3 Zweige Rosmarin und Thymian
- Knoblauch
- 2 Zwiebeln, geschält und grob gewürfelt
- 1 kleine Stange Lauch, geputzt und grob geschnitten
- 1 Karotte, geschält und grob gewürfelt
- ¼ Sellerieknolle, geschält und grob gewürfelt
- 1 EL Tomatenmark
- 0,3 l trockener Rotwein
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian sowie etwas Lorbeer
- Knoblauch, ungeschält und angedrückt
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 4 Wachholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Speisestärke
- Sie benötigen auch: Küchengarn

für das Risotto:

- 1 Schalotte, geschält und fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt
- 100 g feine Perlgrauen
- 0,2 l Weißwein
- 200 ml Tomatensauce (aus dem Glas)
- 20 g geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Ausgelöste Schulter vom Walisischen Lamm rundum mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kräutern füllen und mit Küchengarn eng binden. Allseitig in Bräter kräftig anbraten. Fleisch aus Bräter nehmen. Zwiebeln, Lauch und Wurzelgemüse darin anrösten. Tomatenmark zugeben. Mit Rotwein nach und nach ablöschen. Übrige Gewürze



Personen: 4

Zubereitungszeit:
120 Minuten

Küche: deutsch

Zuschnitt: Schulter



zugeben und Fleisch wieder in Bräter geben.

2. Bei geschlossenem Deckel im Ofen bei 180 °C ca. 60 Minuten garen. Fleisch herausnehmen und Bratensaft passieren. Abschmecken und mit kalt angerührter Speisestärke abbinden.
3. Für das Risotto Schalotten mit Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Graupen hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Tomatensauce zugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis Graupen weich sind. Mit Parmesan abbinden. Salzen und pfeffern nach Geschmack.