



# Schulterbraten vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Apfel-Kräuterfüllung auf skandinavische Art



## Zutaten

Für den Schulterbraten:

- 1 entbeinte Schulter vom Walisischen Lamm
- Bratengarn

Für die Marinade:

- 15 g (1 EL) Rosmarin, fein gehackt
- 15 g (1 EL) Salz
- 15 g (1 EL) schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 2 Knoblauchzehen, geschält, zerdrückt
- 15 g (1 EL) Wacholderbeeren, zerstoßen
- 15 g (1 EL) Olivenöl
- 3 – 4 Äpfel, gewaschen, geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten
- 4 – 6 Lorbeerblätter (nach Geschmack)

Für Beilage 1:

- 1 kg Topinambur, gewaschen, geputzt, ungeschält
- 600 ml Wasser
- 500 ml Essig
- Meersalz
- Olivenöl
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Meersalz

Für Beilage 2:

- 750 g Rosenkohl
- Olivenöl
- Meersalz

## Zubereitung

1. Für Schulterbraten von Walisischem Lamm Ofen auf 185 °C

Personen: 4

Zubereitungszeit:  
90 Minuten

Küche:  
skandinavisch

Zuschnitt: Schulter



vorheizen.

2. Marinade anmischen. Entbeinte Lammschulter in einem mittelgroßen Bräter ausbreiten. Lammfleisch von allen Seiten mit Marinade benetzen und Marinade einmassieren. Apfelwürfel mit Lorbeerblättern auf der Brateninnenseite verteilen, Fleisch einrollen und fest mit Bratengarn verschnüren. 75 Minuten lang im Ofen garen.
3. Topinambur im Ganzen in Wasser und Essig 15 Minuten lang kochen. Danach abseihen und in Hälften schneiden. Zur Seite stellen.
4. Ca. 60 Minuten nach Grillzeitbeginn von Schulterbraten den Rosenkohl waschen und putzen, also Strünke und unschöne Blätter entfernen. Von jedem Röschen einige Blätter im Ganzen abschneiden und zur Seite legen. Rosenkohlröschen in kleinem Bräter von allen Seiten mit Olivenöl und Salz benetzen.
5. Ofen nach 75 Minuten bei 185 °C nun auf 220 °C erhitzen. Rosenkohlröschen in eigenem Bräter ebenso in den Ofen geben. Braten und Rosenkohl ca. 15 Minuten (weiter-)garen lassen, bis der Rosenkohl goldbraun ist.
6. Zwischenzeitlich Topinamburhälften gemeinsam mit den aufgesparten Rosenkohlblättern in Olivenöl mit Meersalz und Rosmarin kross anbraten.
7. Braten mit Beilagen anrichten und heiß servieren.