



Würzige Slow Cooked Schulter vom Walisischen Lamm (g.g.A.) in Rotwein-Minz-Sauce



Zutaten

- 1 Schulter vom Walisischen Lamm, mit Knochen
- 30 g (2 EL) Ghee, Butterschmalz oder 30 ml (2 EL) Rapsöl
- weitere 45 g (3 EL) Ghee, Butterschmalz oder 45 ml (3 EL) Rapsöl
- 3 – 4 große Karotten, geschält und in Stücke geschnitten
- 1 kleine Sellerieknolle, geschält und in Stücke geschnitten
- 1 kleine Stange Lauch, geputzt und in Stücke geschnitten
- 1 kleine Fenchelknolle
- 4 – 5 große Knoblauchzehen, geschält und geviertelt
- 3 große Zwiebeln, geschält und geviertelt
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Bund Minze
- 2 kleine Chilischoten, entstielt, entkernt, in Scheiben geschnitten
- 75 ml (5 EL) Minzgelee
- ca. 500 ml Lammfond
- 2 Flaschen guten, runden, vollmundigen Rotwein
- 4 – 5 weitere Knoblauchzehen, geschält und fein gewürfelt
- 2 – 3 weitere Zweige Rosmarin
- weiteres Minzgelee nach Geschmack

Als Beilage eignen sich für dieses vollmundige Gerichte geschmacksneutralere Komponenten, wie z.B. Klöße, Gnocchi, Kartoffelpüree oder Backkartoffeln und blanchiertes Gemüse.

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Walisische Lammschulter im Ganzen waschen und abtrocknen. Überschüssige Fettdeckel außen entfernen.
3. Ghee, Butterschmalz oder Rapsöl in Bräter erhitzen. Schulter von allen Seiten scharf anbraten. Aus Bräter heraus nehmen

Zubereitungszeit:

ca. 15 Stunden

Portionen: 4 – 6

Küche: britisch

Zuschnitt: Schulter



und beiseite stellen. In gleichem Bräter restliches Fett schmelzen. Karotten, Sellerie, Lauch, Fenchel, Knoblauch und Zwiebeln scharf anbraten und rösten. Bund Rosmarin und Bund Minze sowie Chili hinzugeben. Alles vermengen und weiterhin anbraten. Minzgelee untermengen. Mit Lammfond ablöschen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen. Rotwein hinzugeben. Alles nochmals vermengen, aufkochen lassen und Lammschulter wieder in Bräter geben. Darauf achten, dass Lammschulter gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Bräter bei 200 °C für ca. 1,5 Stunden in Ofen geben. Danach Hitze auf 100 °C reduzieren und Lammschulter ca. 10 weitere Stunden garen.

4. Schulter aus Bräter nehmen. Sauce und Gemüse durch feines Sieb passieren. Sauce in Topf ca. 30 – 60 Minuten lang vorsichtig reduzieren, bis dickflüssige, sirupartige Konsistenz erzielt wird.
5. In Zwischenzeit Fleisch von Schulterknochen lösen. Fett entfernen und Lammschulter in feine Fasern ziehen.
5. Weitere frische Knoblauchzehen, Rosmarin und Minzgelee mit Sauce in Topf vermengen, fein pürieren und aufkochen lassen.
7. Abgeseihtes Bratgemüse von Kräuterzweigen befreien und ebenso separat fein pürieren.
8. Lammschulter-Fasern mit ca. $\frac{3}{4}$ Sauce und Bratgemüse-Püree nach Geschmack vermengen. $\frac{1}{4}$ der Sauce aufheben. Mit milden Beilagen und mit Sauce überträufelt servieren.