



Schulter vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Lakritzsaucе, Thymian-Polenta-Crostini, Fenchel mit Orange

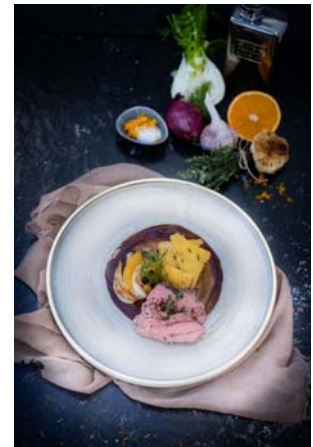
Zutaten

Für die Lammschulter:

- 1 Schulter vom Walisischen Lamm, mit Knochen
- 90 ml (6 EL) Olivenöl
- 4 Schalotten, geschält, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gewürfelt
- 4 Rosmarinzweige
- 4 Lorbeerblätter
- grobes Meersalz
- 7,5 g (½ EL) brauner Zucker
- Pfeffer
- 100 ml Weißwein
- 700 ml Lammfond

Für die Thymian-Polenta-Crostini:

- Raps- oder Olivenöl
- ½ Bund Thymian
- 1 Zwiebel, geschält, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gewürfelt
- 30 g (2 EL) Butter
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 175 ml Wasser
- ½ Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- 110 g Maisgrieß



Zubereitungszeit: 3 Stunden

Portionen: 4

Küche: italienisch, europäisch

Zuschnitt: Schulter



Für den Fenchel mit Orangen:

- 2 Fenchelknollen (möglichst klein und zart)
- Olivenöl
- Schale von 1 unbehandelten Orange
- Saft aus 2 Orangen
- 1 Orange, filetiert
- 30 ml (2 EL) Honig
- Fleur de Sel
- Cayenne-Pfeffer

Für die Lakritzsauce:

- 200 ml Wasser
- 20 g geschrotetes oder 2 Stangen Süßholz
- 30 g (2 EL) Speisestärke

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.
2. Walisische Lammschulter von Fett und Sehnen befreien, mit 3 EL Öl einreiben, mit Meersalz würzen. In 3 EL heißem Öl in Bräter rundherum scharf anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. Schalotten, Knoblauch, Rosmarin und Lorbeer in Bratfett andünsten. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Alles mit Wein ablöschen, etwas einkochen lassen. Lamm zurück in Bräter geben und zugedeckt in heißem Ofen auf unterster Schiene 75 Minuten lang garen, dabei immer wieder mit Lammfond übergießen. Deckel abnehmen und weitere 30 Minuten fertigbaren. Bratensaft für Sauce aufheben.
3. Für Thymian-Polenta-Crostini kleines Backblech mit Öl bepinseln. Thymianzweige abwaschen, trockentupfen und Blättchen abzupfen. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Milch, Sahne, Wasser, Lorbeerblatt sowie Salz und Pfeffer dazugeben. Aufkochen. Maisgrieß einrühren und unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten lang quellen lassen. Polenta etwa 2 cm dick auf gefettetes Backblech streichen und 2 bis 3 Stunden abkühlen lassen. Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten Polenta in Rauten schneiden. Rauten in Pfanne in Öl von beiden Seiten leicht knusprig



anbraten.

4. Für Lakritzsauce 200 ml Wasser aufkochen, Süßholz dazugeben, 2 Minuten sieden lassen. Beiseite stellen, 10 Minuten ziehen lassen, dann durch feines Sieb gießen. Bratenjus mit Süßholzansatz verrühren, durch feines Sieb in weiteren Topf gießen und gut durchdrücken. Sauce entfetten. Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren. Sauce aufkochen lassen, mit Stärke binden und weitere 2 Minuten leicht kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Für Fenchel mit Orangen Fenchelgrün abschneiden, fein hacken, bei Seite stellen. Fenchelknollen in möglichst dünne, noch zusammenhängende Scheiben oder Spalten schneiden. Olivenöl in Pfanne erhitzen und Fenchel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten leicht anbraten bis goldbraun. Orangenschale vor erstem Wenden über Fenchel geben, danach etwas Honig darüber träufeln. Fenchelspalten wenden und karamellisieren lassen. Vorgang auf der anderen Fenchelseite wiederholen. Fenchelspalten immer wieder wenden und eventuell noch mehr Honig zugeben. Pfanne sollte leichte Honigblasen werfen. Mit Fleur de Sel und Cayennepfeffer nach Geschmack würzen, wenden und Hitze aufdrehen. Mit Orangensaft ablöschen. Fenchel ständig weiter wenden und Sauce dicklich einkochen lassen bis Fenchel leicht glasig ist.
6. Walisische Lammschulter anschneiden, mit Sauce beträufeln, mit Fleur de Sel und Fenchelgrün bestreuen und mit frischen Orangenfilets anrichten.