



Lammhuft-Würfel mit Eierschwämmen

Die Lammhuft ist sehr zart. In Würfel geschnitten darf sie nur ganz kurz angebraten werden und nur kurz in der Sauce nachziehen. Darum bereitet man zuerst die Sauce zu, die mit reichlich Eierschwämmen, Essiggurken, etwas Abrieb von der Zitronenschale und Sauerrahm zubereitet wird. Da steckt etwas vom Gusto der klassischen Sauce Stroganoff mit drin: Pilze an einer feinsäuerlichen Sauce. Das ist ein neckischer Gaumenkitzler, der von ganz zartem Lammfleisch begleitet wird.

Zutaten (1 Portion)

220g Lammhuft
60g Eierschwämme
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin
1 kleine Eschalotte
2 kleine Essiggurken
1Tl abgeriebene Zitronenschale
5cl Noilly Prat
1dl Hühnerbouillon
1El Sauerrahm
Koriander gemahlen
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Eierschwämme mit einem Tuch oder Pinsel trocken säubern und Stücke zerzupfen. Eschalotte hacken, Rosmarin fein hacken. Essiggurken halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Alles zusammen in Bratbutter ca. 3-4 Minuten andünsten.

Noilly Prat dazugießen, etwas einkochen lassen. Bouillon dazugießen und die Zitronenzesten zugeben. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Derzeit die Lammhuf in ca. 2 - 3cm grosse Würfel schneiden. Ringsum mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.

Sauerrahm zur Sauce geben und verrühren, ev. mit etwas Pfeffer abschmecken. Nur ganz leicht köcheln lassen bis die Lammhufwürfel angebraten sind.

Lammhuf in Bratbutter kurz und scharf anbraten. Nach 1 Minute wenden und eine weitere Minute braten. Fleisch in die Sauce geben, 2-3 Minuten ziehen lassen und anrichten.





