



Lammschulter mit Bein an Hagebuttensauce

Bei niedriger Temperatur gegart, wird die Schulter vom Lamm fast so zart wie der Gigot. Gegenüber diesem besteht die Schulter aus einem deutlich grösseren Knochenanteil, rund 30 Prozent des Gewichtes. Ob der Knochen beim Garen Geschmack abgibt - da gehen die Meinungen auseinander. Weil aber das Muskelfleisch nicht durchgeschnitten wird, wie bei der gerollten Lammschulter, bleibt es saftiger. Es lohnt sich, das grosse Stück kräftig und lange zu marinieren, mit Knoblauch, Salbei, Rosmarin und Pfeffer. Das unförmige Schulter wird am Besten im Ofen unter der Grillschlange angebraten. Dies verkürzt Garzeit erheblich. Aus dem gleichen Grund empfiehlt es sich, das Fleisch etwa 3 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank zu nehmen.

Nicht nur zu Wild, auch zu würzigen Lammfleisch passt eine kräftige Sauce mit Hagebutten und Portwein. Mehlsaucen sind zwar etwas verpönt, doch wird die Sauce nach dem Anrösten des Mehles in Butter genügend lange geköchelt, so verschwindet der Mehlgeschmack und es bleibt ein feines Röstaroma zurück.

Zutaten (4 Portionen)

1 Lammschulter mit Bein, ca. 1,4Kg
3Tl Salz
 Rapsöl

Marinade:

1,5dl Olivenöl
3-4 Zweige frischer Rosmarin
5-6 Blätter frischer Salbei
3-4 grosse Knoblauchzehen
1Tl Pfeffer

Sauce:

1	Zwiebel, ca. 50g
20g	Tafelbutter
1,5Tl	Mehl
1dl	Rotwein
1,5dl	Rindsbouillon mild
2-3El	Hagebuttenkonfitüre
1dl	roter Portwein
	Pfeffer

Zubereitung

Rosmarin und Salbei fein hacken und zum Olivenöl geben. Knoblauch dazupressen, vermischen und kurz ziehen lassen.

Lammschulter auf eine Küchenfolie legen und ringsum mit der Marinade einpinseln. Folie an den Seiten hochklappen, damit das Öl nicht ausläuft. Schulter ganz einpacken und im Kühlschrank 2 Tage ziehen lassen.

Lammschulter 3 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade mit eine Pinsel abstreifen und beiseite stellen, Schulter mit Küchenpapier abtupfen. Zuviel Marinade würde im Ofen verbrennen und bitter werden.

Ofengrill auf 240° vorheizen.

Lammschulter ringsum kräftig salzen und ca. 1/2 Stunde ziehen lassen. Ein Gitter auf das Backblech legen, Schulter darauflegen. Direkt unter dem Grill 10 Minuten anbraten, Schulter wenden und weitere 8 Minuten braten.

Grill ausschalten. Schulter aus dem Backofen nehmen. Backblech kurz reinigen und die Schulter direkt auf das Blech legen. Bratenthermometer an der fleischigsten Stelle einstecken (siehe Bild), darauf achten, dass der Fühler den Knochen nicht berührt. Nach Belieben ungeschälte Zwiebeln und Knoblauchzehen auf das Blech legen.

Ofen 5 Minuten entlüften und auf 120° einstellen. Lammschulter in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 76° garen, das dauert etwa 1 Stunde. Ofen ausschalten 5 Minuten entlüften und die Schulter 15 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um 2-3°. Sie kann danach bei 60° bis zu einer Stunde im Ofen warmgehalten werden, ohne dass die Qualität darunter leidet.

Sauce:

Rest der Marinade mit dem Rotwein aufkochen, kurz köcheln lassen und beiseite stellen.

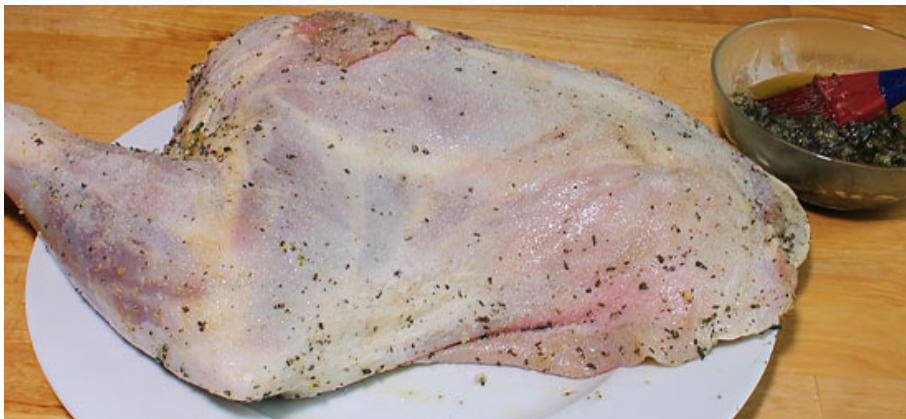
Zwiebel fein hacken.

Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, Zwiebel zugeben und 2-3 Minuten dünsten. Mehl zugeben und anrösten bis die Butter hellbraun ist. Dabei öfters umrühren. Rotwein mit der Marinade durch ein Sieb dazugießen. Aufkochen und um etwa einen Drittel einkochen lassen.

Bouillon und Portwein zugießen, 2El Hagebutten zugeben und 20 Minuten köcheln

lassen, mit Pfeffer und Hagebutten abschmecken. Bis zum Anrichten warmhalten.

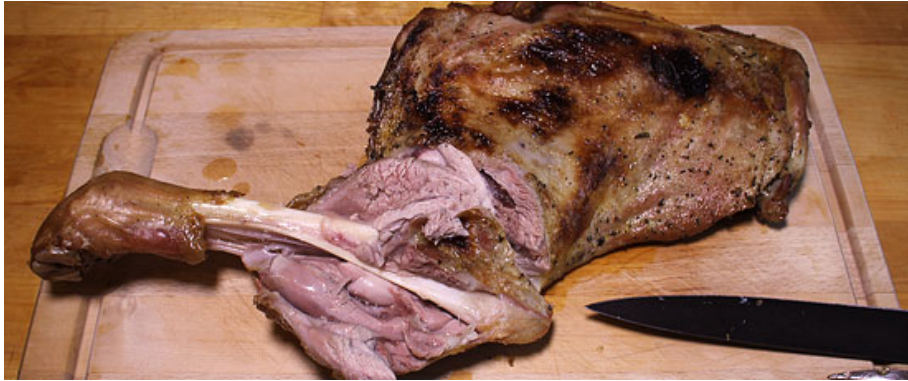




Lammschulter gesalzen









Beilage: Bratkartoffeln mit Kümmel

