



Lammnierstück mit Mu Err (Judasohren)

Das Lammnierstück schliesst sich an das Kotelettstück an, es entspricht dem Entrecôte vom Rind, ist aber natürlich viel kleiner. Es zählt zu den edelsten Stücken vom Lamm. Nur kurz angebraten und danach im Ofen bei niedriger Temperatur nachgegart wird es schön saftig und zart. Vorab wird es mariniert, unter anderem mit dem intensiven, herbsüßeren und zurückhaltend dosierten Bockshornklee, das Kraut ist im Geschmack dem Glarner Zigerstöckli recht ähnlich und verleiht dem Lammfleisch eine schöne, runde Würze.

Der dünnblättrige Pilz Mu Err (Judasohren) besitzt nur wenig Eigengeschmack, der an Wald und Morcheln erinnert, aber er nimmt den Geschmack von Gewürzen sehr gut auf. Mu Err findet auf dem Markt fast nur getrocknet. Beim Einweichen nimmt sein Volumen um das Drei- bis Vierfache zu und beim Kochen behält er seine feste Konsistenz, die sich durch ein sehr gutes Bissgefühl auszeichnet.

Polenta und gedämpfte Bohnen sind gute Beilagen zu diesem delikaten Lammfleisch-Gericht.

Zutaten (pro Portion)

1 Lammnierstück, ca. 180g
Salz und Pfeffer

Marinade:

3-4 frische Salbeiblätter (gehackt 2Tl)
1 grosse Knoblauchzehe
1/3Tl Bockshornklee
2El Olivenöl

Sauce:

abgestreifte Marinade

10g Tafelbutter
5cl Noilly Prat
5cl Hühnerbouillon
4-5 Mu Err
20g Sauerrrahm

Zubereitung

Salbeiblätter fein hacken, zusammen mit dem Bockshornklee und der gepressten Knoblauchzehe vermischen.

Lammnierstück ringsum salzen, pfeffern und mit der Marinade einpinseln. In Haushaltfolie einpacken und 2 Stunden ziehen lassen.

Mu Err 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen.

Marinade vom Lammnierstück abstreifen. Ofen auf 80° vorheizen.

Fleisch in Bratbutter beidseitig kurz und kräftig anbraten. Auf einen Teller legen und für 20 Minuten in den Ofen schieben.

Tafelbutter in einem Pfännchen leicht aufschäumen lassen, etwas Bratensaft und die Marinade zugeben, vermischen und kurz dünsten. Noilly Prat und Bouillon zugießen, Mu Err leicht ausdrücken und in grobe Stücke schneiden, zugeben und die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Sauerrrahm zugeben und die Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Die Sauce zu einem Spiegel anrichten, das Lammnierstück tranchieren und auf die Sauce legen.









