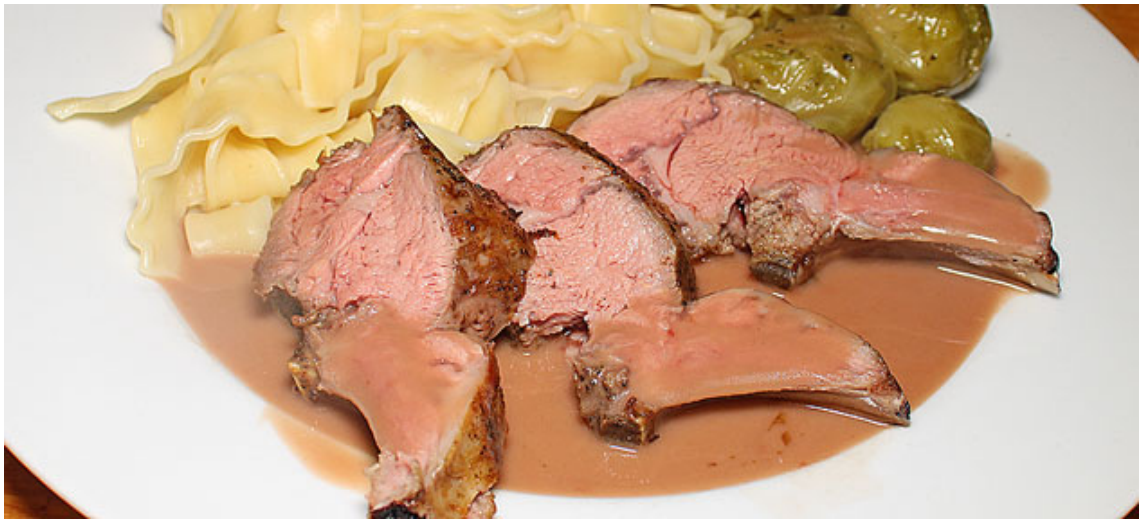


Lammrack an Wildsauce (Engadinerschaf)

Das robuste Engadinerschaf lässt sich nicht mit Kraftfutter aufmästen, mit grasbasierter Fütterung wächst es langsam heran, was sich in einer überaus hohen Fleischqualität niederschlägt. Da findet sich keine Spur von "Böckele", es erinnert eher an Wild, als an das klassische Lammfleisch (siehe engadinerschaf.ch). Diese Einschätzung des Engadiner Zuchtvereins hat mich auf die Idee gebracht, das würzige Lammrack an einer kräftigen Sauce anzurichten, wie sie auch zu Wildgerichten gut passen würde. Wacholderbeeren, Lorbeer, Nelken, Sternanis und frischer Thymian werden ausgekocht und mit Beerensaft und Portwein ergänzt. Das hat ausgezeichnet geschmeckt.

Das Lammrack wird kurz und kräftig angebraten und danach im Ofen bei 80° während 50 Minuten nachgegart. So wird das Fleisch rosa, saftig und butterzart.

Urs Kägi züchtet in Medikon bei Wetzikon Engadinerschafe. Er bietet das Fleisch jeden 2. Samstag am Robenhauser Markt an.

Zutaten (2 Portionen)

1	Lammrack ca. 400g
1	Knoblauchzehe
10	Wacholderbeeren
10	schwarze Pfefferkörner
3	Lorbeerblätter
1	Sternanis
4	Nelken
2	Zweige frischer Thymian
3dl	Wasser
	Rindsbouillon (Extrakt)
2El	säuerlicher Beerensaft (z.B. Jostabeere)
5cl	roter Portwein
10g	Tafelbutter

1/2El	Weissmehl
30g	Sauerrahm
	Bratbutter

Zubereitung

Lammrack mindestens 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, sogleich ringsum mit Knoblauch einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wacholderbeeren leicht zerdrücken, zusammen mit den Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Nelken, Thymianzweigen und dem Sternanis in kaltem Wasser aufsetzen und aufkochen. Bouillonextrakt einrühren (dosiert für ca. 1dl Bouillon) und 45 Minuten leicht köchelnd auf gut die Hälfte einreduzieren.

Ofen auf 80° vorheizen.

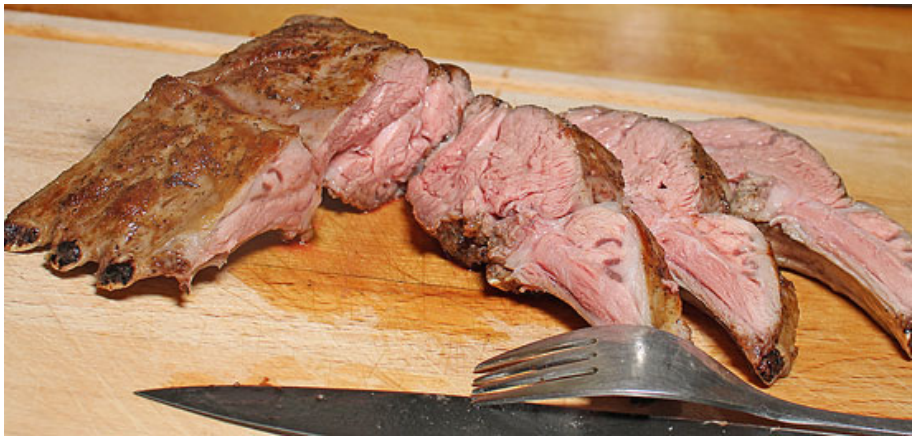
Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und Lammrack beidseitig anbraten. In ein Ofengeschirr legen, mit dem Bratensatz übergiessen und für 50 Minuten im Ofen nachgaren.

Gewürzsud absieben und zurück in die Pfanne geben. Beerensaft und Portwein zugiessen. Leicht aufkochen.

Kalte Tafelbutter mit dem Mehl verkneten und stückchenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren. Sauce 10 Minuten köcheln lassen, damit sie bindet und der Mehlgeschmack verschwindet.

Sauerrahm in die Sauce einrühren und bis zum Anrichten warmhalten.

Lammrack aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Sauce auf heissen Tellern zu einem Spiegel anrichten, und das Lammrack darauflegen.

PORTO
FINE TAWNY
JOSTABEERE

Mehlbutter