



Lammgeschnetzeltes mit Eierschwämmen

Lammfleisch und Eierschwämme harmonieren gut zusammen. Damit das feine Aroma der Eierschwämme nicht überdeckt wird, sollte die Sauce zurückhaltend gewürzt werden, nur mit etwas Pfeffer und mildem Paprika. Das Lammfleisch von der Schulter braucht etwas Zeit um weich zu werden, es wird zusammen mit den Eierschwämmen langsam in Weisswein und Hühnerbouillon geschmort. Zum Schluss wird die Sauce mit einer Liaison von Eigelb und Sauerrahm abgebunden und erhält so eine leichte, sämige Konsistenz.

Zutaten (2 Portionen)

300g	Lammgeschnetzeltes von der Schulter
100g	frische Eierschwämme
1	kleine Zwiebel
1dl	Weisswein
2dl	Hühnerbouillon
1Tl	Paprika süss
1El	Sauerrahm
1	Eigelb
	Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Lammgeschnetzeltes mit Küchenpapier trockentupfen. Portionenweise anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Zwiebel hacken, Eierschwämme in kleine Stücke schneiden und anbraten. Weisswein zugiessen und den Bratensatz aufrühren. Ca. 2-3 Minuten einkochen lassen. Fleisch dazugeben und die Bouillon zugiessen. Mit Paprika würzen und mit wenig Pfeffer würzen. Bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde weichschmoren.

Eigelb und Sauerrahm verquirlen (Liaison). Herdplatte ausschalten, sobald das Geschnitzelte nicht mehr köchelt, Liaison unterrühren, mit Pfeffer abschmecken und ca. 2-3 Minuten ziehen lassen.

Dazu habe ich Nudeln mit Tomatenwürfelchen und Knoblauch angerichtet: Nach dem Abgiessen der Nudeln, die Pfanne kurz auswaschen, Olivenöl zugeben und gehackter Knoblauch und die Tomatenwürfelchen zugeben, 2- 3 Minuten dünsten. Über die angerichteten Nudeln verteilen.



