



## Lammschulter aus dem Ofen mit Rosmarinjus und confierten Datteltomaten

Eine schön dressierte, gerollte und eingebundene Lammschulter lag in der Auslage am Stand von Urs Kägi am Robenhauser Dorfmarkt. Er züchtet Engadinerschafe und vermarktet das Fleisch direkt ab Hof.

Ich habe die Lammschulter an einer kräftigen Marinade fast einen ganzen Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Sie in der Pfanne angebraten und im Ofen bei tiefer Temperatur (130°, 2 1/2 Stunden) gegart. Gleichzeitig habe ich halbierte Datteltomaten in den Ofen geschoben. Durch das lange Schmoren bei tiefer Temperatur (confieren) gewinnen die Tomaten einen sehr intensiven Geschmack und geben eine gute Beilage zum kräftigen Lammfleisch.

Dazu ein würziger Jus aus dem Schmorssaft, Weisswein und reichlich frischem Rosmarin - einfach und geschmackvoll.

Da die Lammschulter mehr Bindegewebe als der Gigot enthält wird sie nicht ganz so zart wie ein dieser. Sie verlangt darum auch nach einer höheren Kerntemperatur: 75 - 80°, während beim Gigot bereits 55-60° genügen. Aber das Fleisch ist sehr aromatisch und schonend gegart wird es auch sehr saftig und steht dem Gigot an Zärtlichkeit nicht sehr viel nach.

### Zutaten (3 - 4 Portionen)

1kg Lammschulter gerollt  
Bratbutter

4 Datteltomaten  
Kräutersalz  
Olivenöl

Marinade:

3El Olivenöl  
2El Weisswein  
1El Zitronensaft  
3 Knoblauchzehen  
3 Zweige frischer Rosmarin  
5 Blätter frischer Salbei  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rosmarinjus:

1/2dl Schmorsaft  
1dl Weisswein  
1dl Hühnerbouillon  
1/2dl Noilly Prat  
2-3 Zweige frischer Rosmarin

## Zubereitung

Lammsschulter mit der Mariande einpinseln, in Haushaltfolie schlagen und über Nacht (min. 12 Stunden) im Kühlschrank ziehen lassen.

Lammsschulter 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abpinseln und auffangen. Lammsschulter mit Haushaltspapier trocken tupfen und salzen. In Bratbutter ringsum anbraten. Bratenthermometer einstecken und in den auf 130° vorgeheizten Ofen schieben.

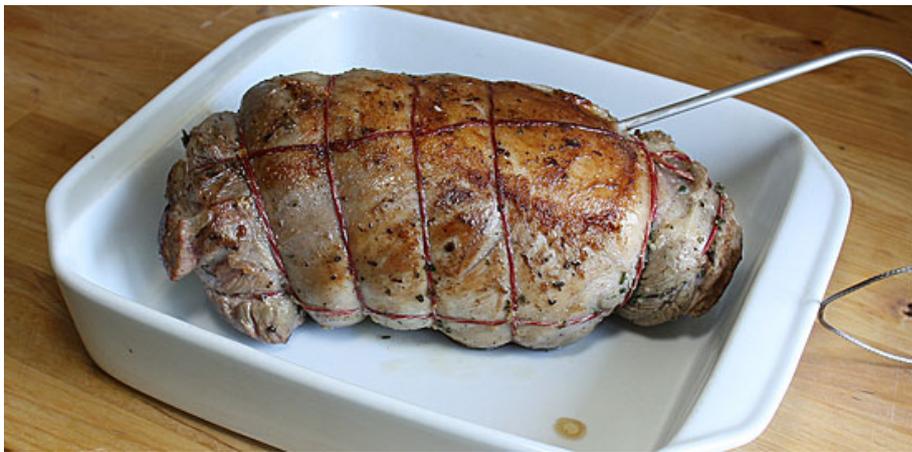
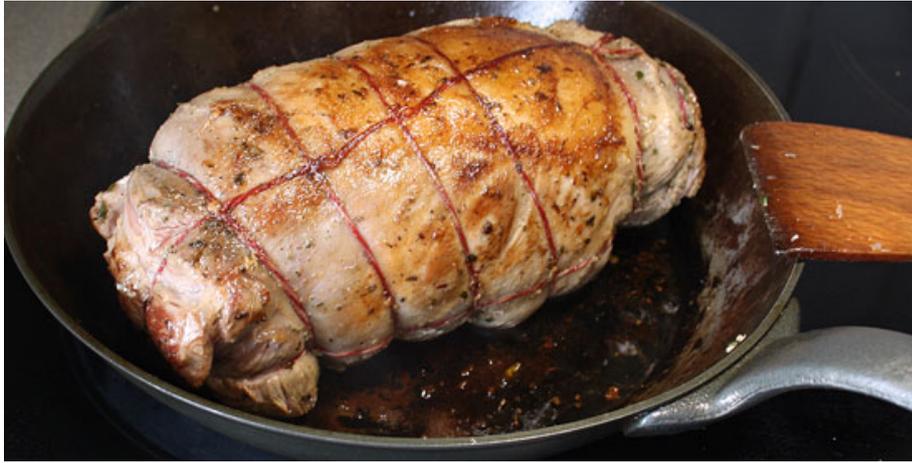
Bratensatz mit etwas Weisswein auflösen den Rest der Marinade zugeben. Kurz köcheln lassen und absieben. Damit die Lammsschulter während dem Garen im Ofen ein paar Mal erneut einpinseln.

Datteltomaten halbieren, mit Kräutersalz würzen und mit wenig Olivenöl beträufeln. In den Ofen schieben.

Nach ca. 2 Stunden Garzeit den Bratensaft in ein Pfännchen abgiessen. Die restliche Zutaten für den Jus zugeben und alles ca. eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Eventuell mit Pfeffer abschmecken.

Lammsschulter bis zu einer Kerntemperatur von 75° garen (ca. 2 1/2 Std). Den Ofen auf 60° zurückstellen ca. 5 Minuten entlüften und die Lammsschulter ca. 20 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um weitere 2-3°.







*Lammschulter mit confierten Tomaten, Rosmarinjus und Risotto*