



Kalte Lammschulter mit Petersilie-Tomaten-Vinaigrette

Für dieses Rezept ist nicht nur die Lammschulter geeignet. Im Ofen gebratene Fleischstücke wie Gigot, Kalbsschulter, Rindsbraten vom Hohrücken oder von der Huft sind dazu ebenso geeignet. Gut geeignet sind natürlich auch Restenstücke, die fein aufgeschnitten sehr gut schmecken.

Eine Vinaigrette ist eine gute Begleiterin zu kaltem Braten, sie kann mit wenigen, aber guten Zutaten zubereitet sein: Aromatische Tomaten, viel italienische Petersilie, etwas Knoblauch und Zitronensaft, damit sie so richtig frisch schmeckt.

Zutaten (2 Portionen)

250g	kalte Lammschulter
2-3	Handvoll italienische Petersilie
5-6	Datteltomaten
1	Knoblauchzehe
3El	Oliveöl
2El	weißer, milder Balsamico
1El	Zitronensaft
	Zitronenzesten
	(von ca. 1/2 Zitrone)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Petersilie fein hacken, am besten mit dem Wiegenschneider. Tomaten in kleine Würfelchen schneiden. Mit Oliveöl, Balsamico und Zitronensaft vermischen, Knoblauchzehe dazu pressen. Zitronenzesten untermischen. Vinaigrette ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Lammschulter aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich aufschneiden. Kalt ist sie

etwas fester und lässt sich besser schneiden. Fächerförmig auf Tellern anrichten und zum Schluss mit Zitronenzesten garnieren.



