

Geschmorter Lammschlögel mit Erdäpfel-Bärlauchroulade

für 6 Personen

Die Zutaten

1 Lammschlögel
3 EL Olivenöl
5 Knoblauchzehen, gehackt
1 Chilischote
2 Zwiebel, in Würfel geschnitten
300 ml Rotwein
500 g Gemüsesuppe
1 Bund Wurzelwerk, grob geschnitten
1 Ei Paradeismark
1 Lorbeerblatt, Salz, 5 Pfefferkörner, 1 Zweig Rosmarin, 1 Thymianzweig

Erdäpfel.Bärlauch.Roulade

350 g mehliges Erdäpfel, gekocht, geschält, gepresst
120 g griffiges Mehl
5 Dotter
5 Eiklar
100 g Butter
250 ml Obers
Salz, Pfeffer, Muskat

Fülle

400 g Bärlauch
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat
100 ml Gemüsesuppe

Die Zubereitung.

Den Lammschlögel mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl in einem Schmortopf rundum anbraten; den Schlögel aus dem Topf herausnehmen und Zwiebel, Knoblauch, Chili & Wurzelwerk hellbraun rösten; Paradeismark kurz mitrösten und mit Rotwein & Gemüsesuppe ablöschen, die Gewürze und die Kräuter beigegeben.

Aufkochen lassen und den Lammschlögel in den kochenden Sud zurücklegen; anschließend bei 200°C zugedeckt für ca. 60 Minuten ins vorgeheizte Rohr stellen. Den Schlögel immer wieder mit dem Sud übergießen. Deckel entfernen und weitere 60 Minuten braten, um den Schlögel die nötige Farbe zu verleihen.

Danach den Schlögel herausnehmen, den Saft auf den Herd stellen, abschmecken und durch ein feines Sieb seihen.

Für das Erdäpfelbiskuit Butter wachweich erwärmen, mit Dotter schaumig schlagen, salzen, pfeffern, Muskatnuss hinzufügen, Obers und die gepressten Erdäpfel und das Mehl einrühren

Eiweiss zu Schnee schlagen und unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech 1 cm hoch aufstreichen und im vorgeheiztem Rohr bei 180 °C Heißluft 10 min. goldbraun backen.

Für die Fülle Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen, ganze Bärlauchblätter mitschwenken, würzen und mit Suppe ablöschen. Flüssigkeit einreduzieren.

Die Fülle auf das noch warme Erdäpfelbiskuit verteilen und die Roulade einrollen.

In Klarsichtfolie einrollen, damit sie die Form behält. Nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden und in Butter beidseitig goldbraun rösten.