An Garum marinierte Lammschulter mit Pilzen und Petersilie

Gesamtzeit: 3 h

Aktivzeit: 20 min

Marinieren: 44 Tage

Anspruchsvoll



Zutaten

für 4 Personen

1 kg	Schulter vom Schweizer Lamm
100 ml	Garum
500 g	Kernser Edelpilze
3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
100 ml	Rahm
30 g	Butter
2 g	Agar Agar
1 Blatt	Gelatine
200 g	Stangensellerie
2	frische Lorbeerblätter
2.5 dl	Rotwein
1.5 l	Lammfond
50 ml	Weisswein
2 Bund	Petersilienblätter ohne Stiele
200 ml	Gemüsefond
2 EL	Tomatenmark

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

596	kcal
60 g	Eiweiss
13 g	Kohlenhydrate
29 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Zubereitung

Vorbereitung Fleisch

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

1 Die Lammschulter mit Garum einreiben und diesen Vorgang alle 4 Tage für 1,5 Monate wiederholen. Dabei das Fleisch während den ersten vier Wochen in einem abgedeckten Behälter bei 5 °C lagern. Für die letzten zwei Wochen das Fleisch bei 14 °C und bei einer Luftfeuchtigkeit von 75 % zugedeckt trocknen lassen. Diese Feuchtigkeit ist wichtig, damit die Aussenschicht nicht zu stark abtrocknet und damit die Feuchtigkeit zu stark im Inneren einschliesst. Anschliessend die Lammschulter kurz von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Stangensellerie waschen. Dann zwei Zwiebeln und den Stangensellerie in grössere Würfel schneiden, mit der Knoblauchzehe und dem Lorbeer in der gleichen Pfanne anrösten wo zuvor die Lammschulter angebraten wurde. Das Gemüse und das Fleisch mit dem Tomatenmark tomatisieren und mit dem Rotwein ablöschen. Alles mit dem Lammfond aufgiessen und ca. 65 Minuten weich schmoren.

Herstellung Pilzcreme

1 Die Pilze mit dem Pinsel putzen. Die dritte Zwiebel schälen, klein schneiden und mit der Knoblauchzehe in etwas Butter andünsten. 400 g Pilze dazugeben, mit etwas Weisswein ablöschen und zusammen mit dem Rahm einkochen. Alles fein mixen und eventuell durch ein Sieb passieren.

Herstellung Petersiliengelee

1 Die 2 Bund Petersilie im Gemüsefond kurz blanchieren, im kalten Wasser abschrecken und mit dem Gemüsefond fein mixen. Anschliessend durch ein feines Sieb passieren. 200 ml Petersiliensud mit 2 g Agar Agar leicht köcheln. Sobald der Sud abgekühlt ist, die Gelatine dazugeben. In ein Blech giessen und 20 Minuten in den Kühlschrank geben, mit einem runden Ausstecher ausstechen und beiseitestellen.
Die geschmorte Lammschulter auf der Pilzcreme anrichten, etwas sautierte Pilze darüber geben, dann das Petersiliengelee darüber geben.