

Königliche Lamm-Schulter mit Spargel

Für 4 Personen

Lamm-Ragout:

800 g Lammschulter, entbeint	1 Karotte	400 g Schalotten
0,25 Gemüsefenchel	1 Stange Staudensellerie	2 Tomaten
1 – 2 EL Öl	1 TL Puderzucker	350 ml Rotwein, kräftig
1 EL Tomatenmark	1 l Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt
0,5 Zitrone, unbehandelt	2 Zehen Knoblauch	2 Scheiben Ingwer
2 – 3 Zweige Thymian	20 g Butter, kalt	Cayennepfeffer

Lammrücken:

2 Lammrücken	1 EL Kokosfett	2 EL Butter, braun
1 Stange Zimt	1 Zehe Knoblauch	1 Scheibe Ingwer
1 Vanilleschote, klein	Chilisalz	

Spargel:

1 – 2 TL Puderzucker	300 g Spargel, grün	300 g Spargel, weiß
0,25 Bund Petersilie	70 ml Gemüsebrühe	1 – 2 EL Butter
	Chilipulver	Pfeffer, Salz

Lamm-Ragout: Das Lammfleisch in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Karotte und die Schalotten schälen. Die Schalotten vierteln und die Karotte in Scheiben schneiden. Den Fenchel und Staudensellerie putzen. Den Sellerie schräg in einen halben Zentimeter dicke Scheiben und den Fenchel in ein bis zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Die Tomaten etwa 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und das Tomatenfleisch in Würfel schneiden. Das Lammfleisch in einem Schmortopf in Öl bei mittlerer Hitze portionsweise anbräunen und aus dem Topf nehmen. Den Puderzucker hinein stäuben, hell karamellisieren lassen, mit der Hälfte des Rotweines ablöschen, das Tomatenmark hinein rühren und sämig einköcheln lassen. Den übrigen Rotwein hinzufügen und nochmals einköcheln lassen. Bis auf die Tomatenwürfel alle Gemüsesorten hinein rühren, die Fleischwürfel hinzufügen und mit der Brühe auffüllen. Einen Deckel so auflegen, dass noch ein Spalt frei bleibt und zwei Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Nach eineinhalb Stunden den Deckel abnehmen und das Lorbeerblatt einlegen. Zum Schluss die Tomatenwürfel hinein rühren. Einen Streifen Schale aus der Zitrone heraus schneiden. Geschälte und halbierte Knoblauchzehen, Ingwer, Thymian und Zitronenschale einlegen, die Gewürze einige Minuten darin ziehen lassen und samt dem Lorbeerblatt anschließend entfernen. Die Butter hinein schmelzen lassen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Lammrücken: Die Lammrücken in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Kokosfett rundherum anbraten. Auf das Ofengitter legen und in etwa 20 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen rosa durchziehen lassen. Braune Butter mit Zimtstange, dem Knoblauch, der Ingwerscheibe, der Vanilleschote und Chilisalz in einer Pfanne erwärmen. Die Lammrücken darin wenden.

Spargel: Den Spargel schälen. Den grünen Spargel dabei nur im unteren Drittel schälen und die Spargelstangen in schräge Stücke von circa einen halben Zentimeter Dicke schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker farblos karamellisieren, den Spargel darin kurz anschwitzen, die Brühe dazu geben und in sechs bis acht Minuten bei milder Hitze bissfest garen. Butter und Petersilie dazu geben, mit Salz und Pfeffer oder Chilipulver würzen.

Anrichten: Das Lamm-Ragout auf warmen Tellern anrichten, den Lammrücken schräg in breite Scheiben schneiden, an das Ragout anlegen und mit dem Spargel garnieren.

Alfons Schuhbeck am 29. April 2011