

Lamm-Schulter, Ricotta-Cannelloni, Apfel-Lauch-Salat

Für 4 Personen Lammschulter:

1-1,5 kg Lammschulter	2 große Zwiebeln	3 Kartoffeln
1-2 Karotten	2 reife Tomaten	2 Stängel Bohnenkraut
2 Stängel Zitronenthymian	Salz, Pfeffer	100 ml Raps-Öl
75 g Butter	Basilikum-Blätter	

Ricotta-Cannelloni:

250 g Ricotta	2 Eier	1 Bio-Zitrone
150-200 g Parmesan	Basilikum-Blätter	Olivenöl
400 g Hartweizengrieß	Wasser, Salz, Mehl	3 Stangen Rhabarber
50 g Butter	Zucker	

Apfel-Lauch-Salat:

100 g getrock. Apfelchips	3 Stangen Lauch	1 Karotte
Zucker		

Dressing:

75 ml Apfelessig	200 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer, Zucker
------------------	---------------	-----------------------

Lammschulter:

Die Lammschulter parieren, also von Sehnen befreien; dann das Fleisch leicht einritzen. Ein bisschen Fett dran lassen.

Gemüse schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine ofenfeste Form legen. Je einen Stängel Bohnenkraut und Zitronenthymian dazugeben.

Lammschulter von beiden Seiten salzen und auf das Gemüse in die Form legen. Das Ganze mit ca. 1-1 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser auffüllen, dass alles gut bedeckt ist. Fleisch mit reichlich Raps-Öl beträufeln.

Bei 180 Grad auf der unteren Schiene des Backofens für 1 $\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden im Ofen garen lassen, je nach Größe der Lammschulter.

Tipp:

Fragen Sie beim Kauf nach dem Alter des Tieres; je jünger, desto kürzer die Garzeit. Zwischendurch ab und zu mit einer Schöpfkelle das Fleisch mit der Flüssigkeit übergießen. Kurz vor dem Ende der Garzeit Butter in einer Pfanne langsam erhitzen und kleingehackte Kräuter (Bohnenkraut, Zitronenthymian, Basilikum) hineingeben. Umrühren und nur ganz leicht erhitzen. Salzen und pfeffern.

Lammschulter aus dem Ofen nehmen. Die flüssige Kräuterbutter über das Fleisch geben. Dann die Lammschulter in Scheiben schneiden.

Ricotta-Füllung:

Ricotta in eine Schüssel geben; Eier trennen und die Eigelbe dazu geben. Zitrone waschen und Schale reiben, Parmesan reiben, Basilikumblätter klein hacken. Den Zitronenabrieb, Parmesan und Basilikum in die Schüssel geben, salzen und alles gut vermischen.

Cannelloni:

Hartweizengrieß mit Wasser vermengen und zu einem Teig verkneten. Salzen, etwas ruhen lassen.

Mit dem Nudelholz oder mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Den Teig dabei mit Mehl bestäuben, damit er nicht kleben bleibt.

Den dünn ausgerollten Teig in mittelgroße Quadrate schneiden. Die Platten für eine Minute in Salzwasser kochen lassen. Herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und abtrocknen.

Rhabarber in sehr kleine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf erwärmen und die Rhabarber-Würfelchen mit etwas Zucker darin karamellisieren. Nach fünf Minuten herausnehmen und beiseitestellen.

Ricotta-Mischung in eine Spritztüte geben und langsam auf das untere Ende der Teigplatten geben. Teig zigarrenförmig aufrollen. Die Cannelloni in eine gefettete ofenfeste Form geben und mit etwas Olivenöl und Parmesan beträufeln. Im Backofen auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten backen.

Apfel-Lauch-Salat:

Lauch in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser kurz blanchieren. Eine Prise Zucker in das Wasser geben. Nach zwei Minuten den Lauch herausnehmen und sofort in Eiswasser oder sehr kaltes Wasser legen. So bleibt die Farbe erhalten.

Eine Karotte in kleine Würfel schneiden.

Für das Dressing Apfelessig und Öl im Verhältnis 1:3 vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Karotte, Lauch und kleingeschnittene Apfelchips hinzugeben und alles gut wenden.

Anrichten:

Zuerst eine oder zwei Cannelloni auf den Teller geben. Die kleinen Rhabarber-Würfel darauflegen. Den Apfel-Lauch-Salat daneben anrichten.

Zwei Scheiben Lammshulter auf der anderen Seite anrichten und etwas vom mitgekochten Gemüse obendrauf legen.

Ali Güngörmüs am 23. Juli 2024