

Einheimisches Weidelamm mit Thymiangremolata – ein Rezept von Herbert Hintner



Unter Gremolata versteht man eine Kräuter-Würzmischung aus der Italienischen Küche. Zu den klassischen Zutaten gehören Petersilie, Zitronenschale und Knoblauch. Mittlerweile gibt es aber neben der Verwendung anderer frischer Kräuter viele weitere Varianten. Gremolata eignet sich, wie in diesem Rezept, hervorragend zu gegrilltem, gebratenem oder geschmortem Fleisch.

Zutaten für 4 Personen:



Für die Lammschulter:

- 1 Lammschulter mit Knochen (ca. 1,6 kg)
- Wurzelgemüse (Karotte, Zwiebel, Sellerie, Lauch)
- 1 l Gemüsefond
- Salz, Pfeffer

Olivenöl

Für die Thymiangremolata:

3 EL geschmorte Zwiebeln (s. Basisrezept)

3 Thymianzweige

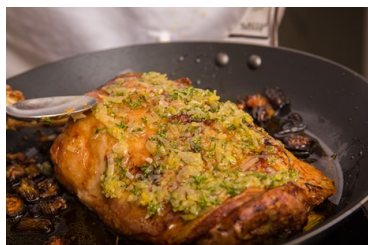
Ein Tipp von Herbert Hintner:

Als Beilage eignet sich sehr gut saisonales Gemüse. Beispielsweise das Gemüse einfach in einer Pfanne anschwitzen und leicht würzen.

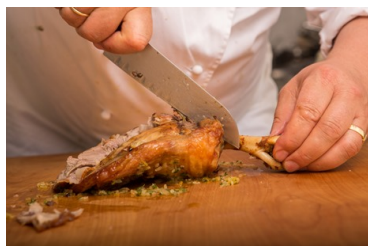
Zubereitung (Zubereitungszeit: 2-2,5 Stunden):



Die Lammschulter salzen und pfeffern. Das in Würfel geschnittene Wurzelgemüse mit etwas Olivenöl in einen Bräter geben und die Schulter darauflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 140°C circa 2–2,5 Stunden braten lassen. Dabei immer wieder (insgesamt 4-5-mal) mit Gemüsefond übergießen.



Für die Thymiangremolata, die Thymianblättchen fein schneiden und mit den geschmorten Zwiebeln vermischen. Die Lammschulter herausnehmen und mit der Gremolata besteichen. Bei starker Oberhitze (circa 220°C) ungefähr 5 Minuten gratinieren.



Die Lammschulter vom Knochen befreien und in Scheiben schneiden. Für die Soße, den Bratensaft mit Gemüsefond aufgießen, abseihen (z.B. durch ein Sieb mit Küchentrepp abgießen) und anschließend bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen und abschmecken.



Guten Appetit!
