

## MECKLENBURGER WEIDELAMM MIT ARTISCHOCKEN „BARIGOULE“, WEISSEM BOHNENPÜREE UND AUBERGINENCONFIT

### Zutaten: (für 4 Personen)

300 g Lammrückenfleisch, sauber pariert  
 10 g getrocknete Trompetenpilze

#### *Geschmorte Lammschulter:*

600 g Lammschulter  
 20 ml Olivenöl  
 300 ml Weißwein  
 1 Zweig Thymian, 1 angedrückte Knoblauchzehe  
 1 Zweig Rosmarin  
 20 ml toskan. Olivenöl

#### *Weißes Bohnenpüree:*

100 g weiße Cannelini Bohnen  
 100 g Röstgemüse in Würfeln (Karotte, Sellerie, Lauch)  
 200 ml Geflügelbrühe  
 1 St. Knoblauchzehe  
 6 St. Salbeiblätter

#### *Auberginenconfit:*

1 St. Aubergine, geschlt und in 2cm große Würfel geschnitten  
 30 ml Olivenöl  
 1 St. Knoblauchzehe  
 2 Zweige Thymian  
 100 ml Lammglace (am besten selbst aus Knochen gekocht, aber aus dem Glas geht auch.  
 Salz, schwarzer Pfeffer

#### **Artischocken "barigoule":**

4 St. violette Artischocken  
 ¼ St. Staudensellerie, geschält  
 4 geschälte Schalotten  
 1/2 Stange Lauch  
 1 Karotte  
 4 Champignonköpfe  
 1 kl. St. Speckschwarte  
 1 Knoblauchzehe  
 1/2 TL Korianderkörner  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Zweig glatte Petersilie  
 1 kl. Zweig frischer Koriander  
 1 Zitrone  
 1/4 l Hühnerbrühe  
 50 ml ligurisches Olivenöl  
 20 ml Weißwein  
 20 ml Noilly Prat, auf die Hälfte einkochen  
 Salz und schwarzer Pfeffer

## **MECKLENBURGER WEIDELAMM MIT ARTISCHOCKEN „BARIGOULE“, WEISSEM BOHNENPÜREE UND AUBERGINENCONFIT**

### Zubereitung:

#### *Weißes Bohnenpüree:*

Die Cannellini Bohnen über Nacht oder länger in kaltem Wasser gut einweichen. Mit frischem Wasser bedeckt in Topf aufsetzen, Gemüsebündel und etwas Weißwein zugeben und langsam weichkochen lassen. (2 h) Wenn die Bohnen weich sind abgießen, mit einem Teil des Fonds pürieren, dabei salzen und für die Geschmeidigkeit etwas Butter einmischen.

#### *Geschmorte Lammschulter:*

Das Fleisch am Knochen belassen, mild salzen, pfeffern und in Olivenöl von allen Seiten hell anbraten. Kräuter und Knoblauch zugeben, Röstgemüse und mit Weißwein ablöschen, evtl. noch etwas Wasser. Das Fleisch sollte halb im Fond liegen. Nun mit Deckel bei milder Hitze (160°C) im Ofen weichschmoren (ca. 1 Stunde). Das Lamm ist fertig wenn es sich vom Knochen löst. Nun kurz abkühlen lassen und dann die Muskelstränge sauber vom Knochen nehmen. Den Fond passieren, wenn nötig etwas einkochen und mit Olivenöl aufmischen.

#### *Weißes Auberginenconfit:*

Die Auberginenwürfel salzen und pfeffern, mit Knoblauch, Olivenöl und Thymian in eine Sauteuse geben und abgedeckt im Ofen langsam weich werden lassen. Es dauert bei 180°C etwa 1,5 Stunden

#### *Artischocken "barigoule":*

Das Gemüse putzen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Artischocken ausbrechen und die Böden tournieren. In Zitronenwasser aufbewahren.  
Champignons, Gemüse und Artischockenabfälle in 10 ml Olivenöl anschwitzen, Korianderkörner hinzu, mit der Hühnerbrühe weichkochen. Kurz mixen und durch ein Tuch drücken - Artischockengrundfond.  
20 ml Olivenöl erhitzen, die geputzten Artischockenböden mit der Schwarte kurz anbraten. Die Gemüswürfel dazugeben mit dem Fond auffüllen und den Kräutern sowie reduziertem Wein garen.  
Die weichgeschmorten Artischocken herausnehmen und die Sauce reduzieren bis sie glänzt. Das restliche Olivenöl darunter emulgieren und mit etwas Zitronensaft, frisch geh. Coriander und Petersilie abschmecken.

Zum Fertigstellen den Lammrücken salzen, pfeffern und mit wenig Olivenöl und 1 Knoblauchzehe, sowie 1 Thymianzweig in der Pfanne von allen Seiten nicht zu heiß anbraten. Fleisch für 5 Minuten in den 180°C heißen Ofen geben und anschließend mit den Kräutern in Alufolie gewickelt an einem warmen Ort (50-60°C) ruhen lassen.

Zum Servieren die Artischocken, das Bohnenpüree und die Auberginen anrichten, die geschmorte Schulter auf das Bohnenpüree geben. Den Rücken in gehackten Trompetenpilzen wälzen und in vier Stücke aufschneiden. Den Rücken anrichten und mit der aufgeschäumten Schmorsauce und etwas dunkler Lammjus abrunden.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

Ihr Tillmann Hahn