



RÜCKEN UND SCHULTER VOM MECKLENBURGER WEIDELAMM MIT PAPRIKA UND KREUZKÜMMELJUS

Zutaten (für 6 Personen)

600 g Lammrücken, schier
400 g geschmorte Lammschulter

Karottenpüree:

3 Stück Bund Karotten
10 g Butter
1 Stück Schalotte

Gebackener Paprikawürfel:

3 Stück Paprikaschoten, rot
3 Stück Paprikaschoten, gelb
50 g Frische Brotbrösel
1 Stück Ei

Schafskäsekruste:

50 g Butter
50 g Schafskäse (Feta)
20 g Brotbrösel
1 Stück Ei
10 g Petersilie, gehackt

Kartoffelpüree:

150 g Kartoffeln, mehlig
30 g Butter

Mizunaspinat:

100 g Mizuna
20 ml Sahne
10 g Schalotten

100 ml Lammjus
1 g Kreuzkümmel

Salz, Pfeffer, Thymian, Knoblauch, Karottengrün zur Dekoration



Zubereitung:

Karottenpüree:

Für das Karottenpüree die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Eine Schalotte schälen, fein würfeln, in Butter glasig anschwitzen und die Karotten zugeben. 100 ml Geflügelbrühe zugeben und die Möhren weich schmoren, Fond abpassieren und das Ganze fein pürieren, warm halten.

Gebackener Paprikawürfel:

Die Paprikaschoten vom Kerngehäuse und Stiel befreien, in breite Segmente teilen und mit Olivenöl einreiben, salzen und im Ofen garen bis sie gerade weich werden. Herausnehmen, die Haut abziehen und in 3 cm große Quadrate schneiden. Die gelben und roten Quadrate jeweils 3 Stück abwechselnd übereinander schichten und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die entstehenden „Paprikawürfel“ leicht mehlieren und mit Ei und Brösel panieren. Bereit stellen, um diese später in Olivenöl schwimmend auszubacken.

Schafskäsekruste:

Für die Schafskäsekruste die Butter schaumig schlagen und das Eigelb unterschlagen, Schafskäse in Würfeln, die gehackte Petersilie und Brösel unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu einem Quader oder einer Rolle formen und kaltstellen, fest werden lassen. Später dünne Scheiben davon abschneiden und das gebratene Rückenfilet vor dem Servieren damit belegen und im Ofen bei Grilleinstellung überbacken.

Gurkenjoghurt:

Für den Gurkenjoghurt die Gurke würfeln und mit Joghurt mischen. Mit getoastetem Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch abschmecken.

Kartoffelpüree

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, durchpressen, mit Butter glatt rühren und mit etwas Milch oder Sahne vollenden.

Mizunaspinat

Für den Mizunaspinat das Senfkraut mit fein gewürfelten Schalotten anschwitzen, aus der Pfanne nehmen, mittelfein hacken und zurück in die Pfanne geben, Sahne zugeben, einkochen und würzen mit Salz, Zucker, Muskatnuss und Knoblauch.

Rücken und Schulter vom Weidelamm

Das Schulterfleisch in der Lammjus erhitzen. Den Lammrücken von allen Seiten anbraten und gratinieren. Auf dem Teller zuerst etwas Mizunaspinat in die Mitte geben und darum herum das Kartoffelpüree aufspritzen. Lammrücken obenauf legen. Auf einer Seite den Schmorfleischwürfel in einen Klecks Karottenpüree setzen und auf der anderen Seite den Paprikawürfel anrichten.