

GESCHMORTER LAMMSCHOPF

IM NATURSAFT MIT PIKANTEN TOPFENKNÖDEL UND WURZELGEMÜSESALAT

(für ca. 8 Personen)

ZUTATEN

Lammschopf und Natursafterl

2 Lammschopf
Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie,
Lauch, Zwiebel, Knoblauch)
2 EL Tomatenmark
¼ L Rotwein
1/8 L Portwein
ca. 1 L Rinderbrühe oder Gemüse-
fond
Salz, Pfeffer
Rosmarin,
Thymian
etwas kalte Butter

Topfenknödel

60 g Butter
5 Dotter
280 g Topfen
25 g griffiges Mehl
90g Mie de Pain oder Brösel
Messerspitze Chili
Messerspitze Paprika
Etwas Butterbrösel zum Durch-
schwenken

Wurzelgemüsesalat

2 Karotten
¼ Sellerie
1 Lauch
2 gelbe Rüben
Essig, Öl
Salz, Pfeffer, Zucker, Senf

lauwarmer Milchschaum

ca. ½ l lauwarme Milch
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Lammschopf und Natursafterl

Lammschopf kräftig würzen (Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin), beidseitig in wenig Öl in einem großen Topf anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseite legen. Grob geschnittenes Wurzelgemüse im selben Topf gut anbraten. Tomatenmark begeben und kurz mitrösten und dann mit Rotwein und Portwein ablöschen. Auf die Hälfte reinreduzieren lassen. Mit Suppe oder Fond aufgießen. Das Lamm begeben, Deckel drauf und bei mäßiger Hitze ca 1 bis 1 ½ Stunden köcheln lassen. Ab und zu das Fleisch übergießen. Dann das Fleisch herausnehmen und die Sauce passieren. Eventuell die Sauce noch mit kalter Butter montieren.

pikante Topfenknödel

Butter schaumig rühren, Dotter nach und nach begeben. Topfen unterrühren, zum Schluss noch Mehl und Brösel begeben. Mit Salz und Pfeffer, ein wenig Thymian, eine Messerspitze Chili und einer Messerspitze Paprika abschmecken. Die Masse zu kleinen Knödeln formen und in leicht gesalzenem wallendem Wasser ca. 10 Minuten garen. (Das Wasser soll nicht kochen!) Aus dem Topf nehmen und in Butterbrösel schwenken.

Wurzelgemüsesalat

Gemüse sortenrein(!) in feine Streifen schneiden, danach sortenrein(!) in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken, alle 4 Sorten zusammen in eine Schüssel geben und mit einer Essig-Öl-Marinade marinieren.

Lauwarmer Milchschaum

Milch auf ca. 70 °C erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Stabmixer aufschäumen. Den Schaum zum Anrichten/ Dekorieren verwenden.

GUTEN APPETIT

Familie Achhorer | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria

TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24

info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

