

# Lamm-Schulter mit Gurken-Quark und Dill-Spargel

## Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen	1 Bio-Zitrone	5 Zweige Thymian
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	1/2 TL Zucker
2 Lorbeerblätter	1 kg Lammschulter	2 rote Zwiebeln
2 EL Butterschmalz		

<b>Für Kartoffeln, Gurkenquark:</b>	400 g Kartoffeln, festk.	Salz, Pfeffer
1 Gurke	400 g Magerquark	1 Bund Schnittlauch
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 TL Senf, mittelscharf

1 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz	
<b>Für den Spargel:</b>	1 kg weißer Spargel	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 Bund Dill	2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Himbeeressig		

Das gebeizte Fleisch muss über Nacht durchziehen.

Für den Braten Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen vom Zweig zupfen. Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, Zitronenschale, Knoblauch und Lorbeerblätter in einer Schüssel gut vermischen.

Die Lammschulter abwaschen und abtrocknen, mit der Würzmischung rundum gut einreiben, in eine flache Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank mindestens 15 Stunden ziehen lassen.

Wenn das Fleisch lange genug durchgezogen ist, den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwiebeln schälen und grob würfeln.

In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und die Lammschulter darin von allen Seiten kurz anbraten, die Zwiebeln zugeben und zugedeckt im Ofen die Schulter ca. 2,5 Stunden schmoren.

Kartoffeln gut abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend leicht abkühlen lassen und pellen.

Gurke waschen, abtrocknen und auf einer Küchenraspel grob reiben, leicht salzen und etwas ziehen lassen. Den Quark auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Spargel schälen, die harten Enden abschneiden. Spargel in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Spargelstücke darin portionsweise kurz und scharf anbraten, leicht salzen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Öl und Essig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Spargel geben. Dill untermischen und den Salat ziehen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die geraspelten Gurken gut ausdrücken und mit Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch, Senf und dem Quark vermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Lammschulter gegart ist, aus dem Bräter nehmen und kurz ruhen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelwürfel mit der Petersilie darin schwenken, mit Salz würzen.

Braten in Scheiben aufschneiden und mit Kartoffeln, Gurkenquark und Spargelsalat anrichten.

Rainer Klutsch am 10. April 2017