

Lamm-Rollbraten mit Kartoffel-Gratin

Für 4 Personen

300 g Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Bund Thymian
4 EL Olivenöl	1 EL Dijon-Senf	1 Bund Röstgemüse
1 kg Lammschulter (ausgebeint)	Salz, Pfeffer	3 Tomaten
300 ml Fleischbrühe	700 g Kartoffeln, fest	250 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne	1 Prise Muskat	100 g Bergkäse, gerieben

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Thymian fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Dann vom Herd nehmen und den Senf untermischen. Röstgemüse schälen und würfeln. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Lammschulter ausbreiten, die dicken Stellen etwas flach klopfen und mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Die Schalottenpaste darauf streichen und mit Thymian bestreuen. Dann aufrollen und mit Küchengarn gut zusammenbinden. Den Rollbraten auch von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knochen zerhacken und in einem Bräter mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Den Rollbraten zugeben und von allen Seiten anbraten. Das Röstgemüse zugeben und den Bräter in den vorgeheizten Ofen geben und schmoren. In der Zwischenzeit die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, entkernen und in Stücke schneiden, die Tomaten zugeben. Nach ca. 30 Minuten Schmorzeit mit etwas Fleischbrühe ablöschen. Das Fleisch sollte ca. 1 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt sein. Immer wieder etwas Brühe ablöschen, bis das Fleisch weich ist (insgesamt ca. 1,5 –2 Stunden Garzeit). Der Braten ist fertig, wenn sich eine Spießgabel sanft einstecken und leicht wieder herausziehen lässt. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln und in eine gebutterte Auflaufform schichten, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und Sahne angießen und mit Käse bestreuen. Im heißen Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen. Den Braten aus dem Bräter nehmen und die entstandene Soße durch ein Sieb passieren. Diese abschmecken und evtl. entfetten. Den Rollbraten aufschneiden und mit der Soße anrichten. Dazu das Kartoffelgratin reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 27. Februar 2008