

Gefüllter Lamm-Rollbraten mit Bohnen-Gemüse

Für 4-6 Portionen

Braten:

1 Lammschulter	250 g Gorgonzola	500 g Spinat
1 Bd. Suppengemüse	2 Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
Thymian	Rosmarin	3 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark	1 l trock. Weißwein	500 ml Wasser
Salz, Pfeffer	Olivenöl	Butterschmalz

Bohnensalat:

500 g grüne Bohnen	1 Dose weiße Bohnen	5 getr. eingel. Tomaten
20 schwarze Oliven	1 Bund Bohnenkraut	2 Zwg. Majoran
Olivenöl	Balsamico-Essig	Salz, Pfeffer

Kartoffeln:

8 festk. Kartoffeln	1 Zweig Rosmarin	6 Bl. Salbei
0.5 Bd. Thymian	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
Salz		

Braten:

Die Lammschulter vom Metzger entbeinen lassen, sodass ein breites Fleischstück entsteht. Die Knochen in Stücke sägen lassen. Falls vorhanden, ein paar weitere Lammknochen mitgeben lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Spinat gründlich reinigen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spinat portionsweise hineingeben und zusammenfallen lassen.

Die Lammschulter mit der Innenseite nach oben auslegen, pfeffern und salzen. Gorgonzola auf der Fläche verteilen und den Spinat darauflegen. Die Lammschulter zusammenrollen und mit Küchengarn verschnüren. Den Rollbraten auch außen salzen und pfeffern. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Rollbraten goldbraun darin anbraten.

Gemüse säubern und in Stücke schneiden, auf ein tiefes Backblech geben. Knochen, Kräuter und andgedrückte Knoblauchzehen hinzufügen. Das Tomatenmark verteilen und die Hälfte Wasser und Weißwein angießen.

Das Backblech auf die unterste Schiene schieben. Den Rollbraten darüber auf ein Ofengitter setzen und etwa 1,5 Stunden garen. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 160 Grad reduzieren. Den Sud auf dem Ofenblech immer wieder mit Wein und Wasser ergänzen.

Am Ende den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen und die Schmorzutaten auffangen. Nach Belieben zusätzlich durch ein Küchentuch passieren. Um ein Drittel einkochen, zum Schluss mit Salz abschmecken.

Bohnensalat:

Grüne Bohnen säubern, halbieren und in Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken.

Weißer Bohnen aus der Dose nehmen und abtropfen lassen.

Bohnenkraut und Majoranblätter fein hacken. Eingelegte Tomaten vierteln, Oliven ggf. entsteinen. Alle vorbereiteten Zutaten vermengen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Wer mag, gibt noch etwas Balsamico-Essig hinzu.

Kartoffeln:

Kartoffeln ordentlich schrubbend und in einen Topf geben. Den Topf mit Wasser füllen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind.

Knoblauchzehe andrücken, Schalotte halbieren. Beides mit den Kräutern und etwas Salz in den Topf geben. Den Topf verschließen und die Kartoffeln etwa 20 Minuten garen.

Anrichten:

Die Kartoffeln auf Teller geben, leicht andrücken und mit etwas Kochsud begießen.

Den Braten aus dem Ofen nehmen, das Küchengarn entfernen und das Fleisch in dicke Scheiben scheiden. Mit Soße, Bohnensalat und Kartoffeln servieren.

Rainer Sass am 20. Februar 2026