



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | März 2017

Frühlingseintopf

mit Schulter vom Salzwiesenlamm und frisch geernteten Wildkräutern von den Hasselholmer Auwiesen. Matthias Baltz aus dem Restaurant Olearius und der Fasanerie im Hotel Waldschlösschen



Zutaten für vier Personen

1,8 kg Lammschulter
50 g Butter
3 Holsteiner Cox Äpfel
250 g neue Kartoffeln
250 g Mairübchen
250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel
250 g Staudensellerie
250 g Bundmöhren
100 g Radieschen
100g Frühlingslauch
2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten
4 Handvoll Wildkräuter, z. B. Vogelmiere, Brunnenkresse, Apfelminze, Gänseblümchen, Knoblauchsrauke, wilder Dost
3 l Geflügel- oder Kalbsfond
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Lammschulter mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in einem Bräter mit Butter leicht angehen lassen. Den Fond aufgießen, sodass die gesamte Schulter bedeckt ist. Bei geringer Hitze etwa zwei Stunden leicht köcheln lassen. Für das Gemüse die Rübchen, Möhren, Radieschen, Spargelstangen und den Sellerie waschen und klein schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Äpfel in Spalten schneiden oder rund ausstechen.

...weiter auf Seite 2

Den Knoblauch fein hobeln, in Pflanzenöl frittieren und salzen. Das Gemüse zu der Lammschulter geben und etwa eine viertel Stunde mit garen. Das Fleisch entnehmen und in mundgerechte Stücke zerkleinern. Mit Kräutern, Apfelstücken, dem Knoblauch und der feingehackten Chili bestreuen und servieren. Bei Bedarf mit Olivenöl beträufeln.

Guten Appetit!

www.hotel-waldschloesschen.de