

Bratkartoffel Rezepte

Gefüllte Lammschulter

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Lamm

600 g Lammschulter, vom Metzger

zum Füllen aufgeschnitten

MARINADE

2 Essl. Olivenöl
1 Essl. Rosmarinnadeln; fein gehackt
1/2 Roter Chili /Peperoncino

- entkernt; fein gehackt
Pfeffer

FÜLLUNG

60 g Toastbrot ohne Rinde in
- Würfeli
1 Ei; verknüpft
40 g Getrocknete Tomaten; in Öl
- eingelegt, abgetropft

grob gehackt
8 Basilikumblätter fein
- geschnitten
1 Msp. Muskat
1/4 geh. TL Meersalz

ZUM BRATEN

Olivenöl; zum Anbraten
1 dl Weißwein
1 dl Gemüfefond o.
- Gemüsebouillon
2 Knoblauchzehen
1 Getrocknete Tomate; in Öl

- eingelegt abgetropft
in Würfeli
1 Zweiglein Rosmarin
Salz
Pfeffer; nach Bedarf

Marinieren: Öl und alle Zutaten gut verrühren, Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag marinieren. Für die Füllung: Brot mit Ei gut mischen, zugedeckt im Kühlschrank ca. dreißig Minuten stehen lassen. Tomaten und Basilikum darunter mischen, würzen. Fleisch ca. dreißig Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen. Füllung darauf verteilen, dabei auf einer Längsseite einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Fleisch satt einrollen. Mit Küchenschnur binden, salzen. Öl in einem Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch ca. fünf Minuten anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Hitze reduzieren, Fleisch herausnehmen, Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen. Wein und Fond dazugießen, Knoblauch, Tomate und Rosmarin begeben, aufkochen, Fleisch wieder begeben; es sollte zu ca. 1/3 in der Flüssigkeit liegen. Schmoren: ca. eine Stunde zugedeckt in der unteren Hälfte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Bratflüssigkeit in ein Pfännchen absieben. Braten zugedeckt im ausgeschalteten Ofen ca. fünfzehn Minuten stehen lassen. Sauce aufkochen, würzen. Den Braten tranchieren, mit der Sauce servieren. Dazu passen: geschmorte Peperoni, Bratkartoffeln mit Zwiebeln.