

Italienische Rezepte

Abbacchio Brodettato - Geschmortes Lamm mit Eier Und ...

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Fleisch, Carne, Italien, Lamm, Secondo

50 g	Frischer, gewürfelter - Schweinespeck - (etwa 1/2 Tasse)	3 Essl. Mehl
1 kg	Lammschulter (ohne Knochen) - in 3 cm große Würfel - geschnitten	1/2 Teel. Feingehackter Knoblauch 1/2 cup Trockener Weißwein
1/2 Teel.	Salz Frisch gemahlener schwarzer - Pfeffer	3 Tasse/n Rinderbouillon, frisch oder - aus einem Würfel 1 Lorbeerblatt 2 Eigelb 1 Essl. Zitronensaft 2 Essl. Frische gehackte Petersilie

Den Backofen auf 250° vorwärmen. Die Schweinespeckwürfel bei großer Hitze in einer schweren Bratpfanne von 25-30 cm Durchmesser unter häufigem Rühren auslassen, bis sie braun und knusprig sind. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen. In dem in der Pfanne verbliebenen Fett die Lammfleischwürfel zu je 5 Portionen bräunen. Wenn sie auf allen Seiten goldbraun sind, in eine schwere, 2 1/2 bis 3 l fassende feuerfeste Kasserolle tun. Dann alles Fett bis auf eine dünne Schicht abgießen und die Pfanne bis zum Gebrauch beiseite stellen. Das Lammfleisch mit Salz und ein wenig Pfeffer bestreuen, das Mehl hinzugeben und das Fleisch mit einem Holzlöffel so lange in dem Mehl wälzen, bis die Stücke so gleichmäßig wie möglich mit den Gewürzen und dem Mehl bedeckt sind. Die Kasserolle in das obere Drittel des Backofens geben und das Lamm unbedeckt 10 Minuten bräunen, bzw. bis das Mehl, in dem sie gewälzt wurden, aufgesogen ist und die Stücke eine leichte Kruste haben. Die Stücke 2- oder 3mal wenden. Die Kasserolle aus dem Ofen herausnehmen und die Hitze auf 175° reduzieren. In dem in der Pfanne verbliebenen Fett den Knoblauch bei mäßiger Hitze braten und 1 Minute umrühren. Den Wein hineingießen und rasch kochen lassen, bis er auf 1/4 Tasse reduziert ist. Den Bratenfond vom Boden und von den Seiten der Pfanne abkratzen und untermengen. Die Brühe hineinrühren und zum Kochen bringen, dann den ganzen Pfanneninhalt über die Lammwürfel in der Kasserolle gießen. Auf dem Herd die Kasserolle zum Kochen bringen. Dann das Lorbeerblatt hinzufügen, die Kasserolle zudecken und auf dem mittleren Rost des Backofens 1 1/2 Stunde schmoren lassen, bzw. bis das Lamm weich ist, wenn man mit der Spitze eines scharfen Messers die Probe macht. Mit einem Schaumlöffel das Lammfleisch in eine tiefe, erwärmte Servierschüssel tun. Zum Warmhalten mit Alufolie bedecken. Die in der Kasserolle befindliche Brühe durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf passieren. Die Brühe kurze Zeit stehen lassen, dann das Fett von der Oberfläche abschöpfen. In einer kleinen Schale die Eigelb und den Zitronensaft mit dem Schneebesen verrühren und 2 EL der heißen Brühe hinzutun. Unter dauerndem Rühren 2 weitere EL Brühe hinzufügen und die nun angewärmte Mischung von Eigelb und Zitronensaft mit der im Kochtopf verbliebenen Brühe vermengen. Bei mäßiger Hitze diese Sauce zum Sieden bringen, dauernd umrühren und 30 Sekunden kochen lassen. Abschmecken und würzen. Die Sauce über das Lamm gießen, mit Petersilie bestreuen und anrichten.