

Italienische Rezepte

Agnello allo zafferano - Gebratenes Milchlamm mit Safran

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Lamm, Ostern

2	Milchlammkeulen	2	Knoblauchzehen
500 g	Röstgemüse (Sellerie, Zwiebeln und -Karotten in Würfel -geschnitten	1/2 Teel.	Safranfäden
1	Rosmarinzweig	1/2 Liter	Weißwein
1	Thymianzweig	1 Liter	Lammfond, hell
1	Salbeizweig	800 g	Kartoffeln -geschält und -in Spalten geschnitten
	Salz	2	Rosmarinzweige
	Pfeffer	50 g	Olivenöl
50 g	Olivenöl		Salz

Die Keulen am Vortag mit den Kräutern, Gemüse und Olivenöl in eine Schüssel geben und über Nacht zugedeckt marinieren lassen. Am nächsten Tag die Keulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter mit Olivenöl heiß anbraten. Das Gemüse und die Kräuter von der Marinade hinzufügen und etwas weiterdünsten lassen. Das ganze ins Rohr schieben und bei milder Hitze (ca. 160 Grad) für 1 1/2 Stunden langsam braten. Zwischendurch immer mit Wein und Fond ablöschen und die Keulen mit dem eigenen Saft begießen. Wenn das Fleisch gar ist, den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Keulen warm stellen, den Schmorfond entfetten, etwas einkochen und durch ein Sieb passieren. Die Sauce eventuell noch abschmecken und mit den Safranfäden würzen. Die Kartoffeln in Salzwasser kurz blanchieren, in heißem Olivenöl anbraten, salzen, die Rosmarinzweige hinzufügen und im heißen Rohr für 1/2 Stunde braten.

Fertigstellung:

Die Keulen tranchieren und auf einer Platte anrichten. Das Fleisch mit der Safransauce überziehen und die Kartoffeln dazu reichen. In Sardinien gibt es beachtliche Ernten von Safranblüten im Frühjahr. Daraus entstand dieses traditionelle Ostergericht