

Geschmorte Lammschulter mit gebackenen Bärlauchwurzeln und Safrannudeln



Lammschulter © Schlosspark Mauerbach

Merkmale

- Lammfleisch

Zubereitung

Die Lammschulter salzen, pfeffern und mit Knoblauch und Rosmarin einreiben, 30 Minuten marinieren lassen, danach mit Olivenöl anbraten, mit Butterflocken belegen und mit dem geschnittenen Wurzelwerk, Zwiebeln, Rosmarinzwige, Lorbeer bei 160° in das Backrohr schieben. Nach 30 Minuten mit Wasser aufgießen und weitere 60 Minuten im Rohr schmoren und alle 30 Minuten wenden und zwischendurch immer mit dem Schmorsaft übergießen bzw. wieder mit Wasser aufgießen. Die Lammschulter ist fertig wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Den Bratenrückstand wenn notwendig etwas aufgießen, abseihen und daraus die Sauce herstellen und abschmecken, eventuell mit etwas Mehl binden.

Für die Safrannudeln die Gemüsesuppe mit der Butter und dem Safran in einer Pfanne kochen lassen bis die Flüssigkeit fast weg ist und darin die Nudeln noch kurz mitkochen und durchschwenken bis die Flüssigkeit von den Nudeln aufgesaugt ist, danach mit Salz abschmecken. Aus Ei, Bier, Mehl und Gewürzen einen dickeren Palatschinkenteig rühren, die Bärlauchwurzel durchziehen und im Öl herausbacken, vor dem Anrichten salzen.

Zutaten

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Lammschulter
- 1 Wurzelwerk
- 2 Rote Zwiebeln
- 3 Rosmarinzwige
- Lorbeerblätter
- Knoblauch
- Salz Pfeffer
- Olivenöl
- 150g Butter

Gebackene Bärlauchwurzeln:

- Bärlauch mit den Wurzeln
- 1 Ei
- 1/8l Bier
- 75g glattes Mehl
- Salz Pfeffer
- Öl zum rausbacken

Safrannudeln:

- 200g Nudeln al dente gekocht
- 0,2l Gemüsesuppe
- 2 Ei Butter
- ½ Tl Safran

Profi-Tipp

Tipp: Schmankerl genießen im neuen Panorama-Restaurant im Schloss Mauerbach

Quellenangabe

Eine Reise in die Schmankerlküche vom [Schlosspark Mauerbach](#)