

Geschmorte Lammstelze

IN BAROLO



Zutaten für 4 Personen:

4	Lammstelzen
700 ml	Barolo, italienischer Rotwein
100 g	Staudensellerie, gewürfelt
100 g	Karotten, gewürfelt
100 g	Zwiebeln, gewürfelt
2	Thymianzweige
6	Stängel glatte Petersilie
150 g	durchwachsener Bauchspeck, in feine Streifen geschnitten
20	kleine Champignons, geputzt
20	Perlzwiebeln, geschält
100 ml	Weißwein
1 EL	Butter
100 g	kalte Butterwürfel
8 EL	Olivenöl
Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle	

Von Lacroix benötigen Sie:

1 Glas	Lamm Fond, 400 ml
4 EL	Cumberland Sauce

Vorbereitung:

Staudensellerie, Karotten, Zwiebeln, Thymian, Petersilie, Barolo, Salz, Zucker und 4 EL Olivenöl in einen Topf geben und die Lammstelzen darin bedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Zubereitung:

Die Lammstelzen aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen, die Flüssigkeit dabei auffangen und das Gemüse gut abtropfen lassen. Die Stelzen salzen, pfeffern und in 4 EL heißem Olivenöl von allen Seiten kross anbraten. Das Gemüse dazu-geben, kurz mitbraten und mit der Marinade und dem Lamm Fond ablöschen, einmal aufkochen und anschließend für ca. 60 Minu-

ten mit geschlossenem Deckel in den vorgeheizten Backofen bei 220°C (Ober-/Unterhitze) schieben. 10 Minuten vor Garende den Speck mit den Perlzwiebeln in 1 EL Butter glasig dünsten. Die Champignons dazugeben, mit dem Weißwein ablöschen, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und zugedeckt gar köcheln. Sobald die Stelzen weich sind, herausnehmen, den Fond durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, die Cumberland Sauce einrühren und auf knapp die Hälfte einreduzieren. Anschließend die Sauce mit den kalten Butterwürfeln binden und zusammen mit den Stelzen, Speckstreifen, Champignons und Perlzwiebeln auf 4 Tellern anrichten. Als Beilage empfehlen wir kleine Kartoffeln oder auch Bandnudeln.