



Gekochtes Junglamm mit Semmelkrenhaube

Zutaten für 4 Personen:

700 g Schulter vom Junglamm, ausgelöst

600 g Fleischknochen vom Junglamm

250 g Wurzelwerk (Karotte, Sellerie, Gelbe Rübe, Lauch, Petersilie)

1 Zweiglein Thymian

1 Zweiglein Rosmarin

½ Zwiebel

1 TL Pfefferkörner schwarz

200 g Wurzelgemüse (Julienne geschnittene Karotte, Gelbe Rübe, Knollensellerie)

Semmelkrenhaube:

¼ Liter klare Suppe

3 Semmeln, kleinwürfelig geschnitten

3 EL Kren, frisch gerieben

1 EL Petersiliengrün, gehackt

1 Ei

Salz, Zucker

Zubereitung:

1. Das Fleisch mit kurz überbrühten Fleischknochen (Rezept: Klare Suppe vom Junglamm), Wurzelwerk, Zwiebel und Gewürzen zustellen.
2. Bei reduzierter Hitze langsam weich kochen und von Zeit zu Zeit den sich bildenden Schaum abschöpfen.
3. Wenn das Fleisch gar ist, in kaltem Wasser abschrecken. Danach in fingerdicke Tranchen schneiden.
4. Die Hälfte der Suppe in eine Kasserolle abseihen. Die Rüben-, Karotten- und Sellerieraspeln in Minutenabständen einlegen und bissfest kochen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Für die Semmelkrenmasse die Suppe aufkochen, die Semmelwürfel dazugeben und einige Minuten kochen lassen. Etwas abkühlen lassen und ein Ei dazugeben. Mit Salz und Zucker würzen, Kren dazugeben und kräftig durchschlagen.
6. Das bissfest gekochte Wurzelgemüse und die Fleischschnitten auf einer feuerfesten Platte auflegen. Die Semmelkrenmasse dick auf die Junglammtranchen auftragen.
7. Alles im Backrohr bei Oberhitze kurz goldbraun überbacken.

UNSER TIPP: KOCHT MAN IN DER ABGESEIHTEN SUPPE IN DEN LETZTEN 20 MINUTEN GESCHÄLTE ERDÄPFELSTÜCKE MIT, ERHÄLT MAN OHNE GRÖßEREN MEHRAUFWAND EINE IDEALE BEILAGE.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de