

Zweierlei von der Moorschnucke mit Thymianjus

Für den Schulter-Braten (für 6 Personen):

- 2 Schultern (vom Knochen ausgelöst) von der Moorschnucke
- alternativ: 2 (vom Knochen ausgelöst) Lammschultern
- 1 Stück (etwa 400 g) Lammfilet
- Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 100 g Thymian
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 Möhren
- ½ Stange Porree
- 100 g Staudensellerie
- 100 g Knollensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein
- etwa 1 l Gemüsebrühe

Die Schultern parieren. Mit Salz, Pfeffer, Öl, Knoblauch und Thymian würzen. Anschließend mit Bindegarn vom Fleischer zu einem Rollbraten zusammenbinden. Das Lammfilet ebenfalls würzen. Beides über Nacht marinieren, damit es zart wird.

Zunächst den Lammbroten zubereiten. Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Das Fleisch in einem großen Bräter anbraten und das Suppengemüse dazugeben. Etwas Tomatenmark hinzufügen und das Ganze mit Rotwein und Brühe aufgießen, sodass der Braten vollständig bedeckt ist. Etwa 1-1½ Stunden mit geschlossenem Deckel im Ofen schmoren lassen.

Zutaten für die Biskuit-Lamm-Roulade:

- 100 g Eigelb
- 125 g Eiweiß
- 10 g Zucker
- 75 g Mehl
- 20 g Stärke
- 10 g Salz
- gehackte Kräuter wie Thymian, Petersilie und Kerbel
- 200 g leicht gefrorenes Hähnchenbrustfilet
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- nach Belieben: Kräuter

Zunächst den Biskuit herstellen. Dafür Eigelb, Eiweiß und Zucker schaumig rühren. Mehl, Stärke, Salz und Kräuter vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 10 Minuten bei 180 Grad backen. Achtung: Nicht zu trocken werden lassen, da der Teig sonst bröselig wird. Falls er zu trocken geworden ist, mit einem feuchten Küchentuch bedecken.

Das noch leicht gefrorene Hähnchenbrustfilet zusammen mit Sahne, Salz, Pfeffer und ein paar Kräutern nach Belieben fein pürieren und kaltstellen.

Das Lammfilet von allen Seiten anbraten. Den abgekühlten Biskuitboden zur Hälfte mit der Hähnchenfarce bestreichen und das Lammfilet darauf legen. Das Filet ebenfalls mit der Farce bestreichen und das Ganze vorsichtig aufrollen. Die Roulade in Alufolie wickeln und im Backofen bei 180 Grad (Umluft) circa 10-15 Minuten backen.

Zutaten für die Bohnen:

- 1,5 kg Stangenbohnen
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Schmand
- 4 EL Sahne
- Salz
- 2 EL gehacktes Bohnenkraut
- 5 Scheiben Schinkenspeck
- etwas Butter

Die Bohnen putzen, längs in dünne Streifen schneiden und blanchieren. Zwiebeln schälen und fein würfeln. In Butter anschwitzen, Schmand, Sahne, Salz und das gehackte Bohnenkraut dazugeben und alles verrühren. Den Schinkenspeck in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. Die Bohnen in einem Topf kurz in Butter anschwitzen und die Sahne-Mischung dazugeben. Vor dem Anrichten den angebratenen Speck darübergerben.

Zutaten für die Pickert (Kartoffelfladen):

- 500 g Kartoffeln
- 2 Eier
- 100 g Sahne
- Salz
- Muskatnuss
- etwas Mehl

Kartoffeln schälen und fein reiben, in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Stärke auffangen. Eier aufschlagen und die Sahne leicht anschlagen. Kartoffeln, Eier, Sahne und Kartoffelstärke verrühren und mit Salz und Muskatnuss würzen. Falls die Masse noch zu flüssig ist, kann sie mit etwas Mehl andickt werden. Den Teig auf einer Pickert-Platte oder in einer beschichteten Pfanne dünn ausbacken, bis er eine schöne goldgelbe Farbe angenommen hat.

Zutaten für die Fertigstellung:

- 100 g Butter
- Pankomehl
- 1 TL frischer Thymian

Aus Butter, Pankomehl und Thymian eine Paste herstellen. Sie sollte schön bröselig sein, damit die Kruste knusprig wird. Die Lammschulter aus dem Bräter nehmen, vom Garn befreien und in Scheiben schneiden. Das Fleisch auf ein Backblech legen, mit der Paste bestreichen und kurz überbacken (Grillstufe oder Oberhitze bei etwa 200 Grad). Das Fleisch am besten die ganze Zeit im Auge behalten, da die Kruste relativ schnell braun wird.

Den Thymianjus vom Rollbraten durch ein Sieb passieren und nach Belieben andicken.

Anrichten:

Die Biskuit-Roulade in Scheiben schneiden. Mit Bohnen, Pickert und je 1 Stück gratinierter Lammschulter auf Tellern anrichten. Jeweils etwas Thymianjus zum Fleisch geben.

Koch/Köchin: Birgit Dannhus

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen