

Gefüllter Rollbraten vom Lamm mit Bohnengemüse

Zutaten für den Braten (4-6 Personen):

- 1 Lammschulter
- 250 g Gorgonzola
- 500 g frischer Spinat
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- einige Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Zehen Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 l trockener Weißwein
- 500 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Butterschmalz

Die Lammschulter vom Metzger entbeinen lassen, sodass ein breites Fleischstück entsteht. Die Knochen in Stücke sägen lassen. Falls vorhanden, ein paar weitere Lammknochen mitgeben lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Spinat gründlich reinigen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spinat portionsweise hineingeben und zusammenfallen lassen.

Die Lammschulter mit der Innenseite nach oben auslegen, pfeffern und salzen. Gorgonzola auf der Fläche verteilen und den Spinat darauflegen. Die Lammschulter zusammenrollen und mit Küchengarn verschnüren. Den Rollbraten auch außen salzen und pfeffern. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Rollbraten goldbraun darin anbraten.

Gemüse säubern und in Stücke schneiden, auf ein tiefes Backblech geben. Knochen, Kräuter und angedrückte Knoblauchzehen hinzufügen. Das Tomatenmark verteilen und die Hälfte Wasser und Weißwein angießen.

Das Backblech auf die unterste Schiene schieben. Den Rollbraten darüber auf ein Ofengitter setzen und etwa 1,5 Stunden garen. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 160 Grad reduzieren. Den Sud auf dem Ofenblech immer wieder mit Wein und Wasser ergänzen.

Am Ende den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen und die Schmorzutaten auffangen. Nach Belieben zusätzlich durch ein Küchentuch passieren. Um ein Drittel einkochen, zum Schluss mit Salz abschmecken.

Zutaten für den Bohnensalat:

- 500 g Grüne Bohnen
- 1 Dose Weiße Bohnen
- 5 getrocknete, eingelegte Tomaten
- 20 schwarze Oliven
- 1 Bund Bohnenkraut
- 2 Zweige Majoran
- Olivenöl
- Balsamico-Essig
- Salz

- Pfeffer

Grüne Bohnen säubern, halbieren und in Salzwasser etwa 5 Minuten bissfest kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken. Weiße Bohnen aus der Dose nehmen und abtropfen lassen. Bohnenkraut und Majoranblätter fein hacken. Eingelegte Tomaten vierteln, Oliven ggf. entsteinen. Alle vorbereiteten Zutaten vermengen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, gibt noch etwas Balsamico-Essig hinzu.

Zutaten für die Kartoffeln:

- 8 festkochende Kartoffeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 6 Blätter Salbei
- 0,5 Bund Thymian
- 1 Schalotte
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz

Kartoffeln ordentlich schrubben und in einen Topf geben. Den Topf mit Wasser füllen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Knoblauchzehe andrücken, Schalotte halbieren. Beides mit den Kräutern und etwas Salz in den Topf geben. Den Topf verschließen und die Kartoffeln etwa 20 Minuten garen. Die Kartoffeln auf Teller geben, leicht andrücken und mit etwas Kochsud begießen.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 26.03.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

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