



HUBERTUS

WILD- UND GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN

Lammragout

italienische Art · 4 Personen

800 g Lammgulasch
80 g durchwachsener Speck
in feinen Streifen
1 Zwiebel, gewürfelt
2 Knoblauchzehen zerdrückt
2 EL Mehl
etwas Öl und
Butterschmalz
200 ml Lammfond
200 ml Rotwein
2 EL Tomatenmark
1 gute Prise Zimt

In einem Bräter das Fleisch von allen Seiten gut anbraten, Zwiebeln, Knoblauch und Speck mitbraten, salzen und pfeffern, mit dem Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und mit dem Fond ablöschen, mit Deckel ca. 30 Min. schmoren lassen.

Den Rotwein angießen, das Tomatenmark einrühren und den Zimt (ganz wichtig!) dazugeben. Weitere 30 Min. schmoren lassen.

Kurz vor Ende den Deckel abnehmen und etwas einkochen lassen, evtl. binden und noch einmal abschmecken.

Dazu passen:

junge Kartoffeln und eine frühlingshafte
Gemüsemischung mit Spargel und Möhrchen.



Lammsteaks, gefüllt

mit mediterranem Gemüse · 4 Personen

4 Lammhüftsteaks

Kräuter-Füllung:

4 Knoblauchzehen,
zerdrückt

2 TL Senf

Rosmarinnadeln,
gehackt (von 2 Zweigen)

Thymianblättchen,
gehackt (von 4 Zweigen)

4 ganze Rosmarinzweige

mediterranes Gemüse:

3 Tomaten

1 Zucchini

1/2 Bund Lauchzwiebeln

1 EL Thymianblättchen

Den Backofen auf 80 °C vorheizen

Die Lammhüftsteaks abspülen, trocken tupfen, mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden, bei Bedarf machen wir das gerne!

Für die Füllung Knoblauchzehen, Senf, Rosmarin, Thymian gut vermengen. Das Fleisch etwas aufklappen, innen und außen pfeffern und salzen, die Füllung darin verteilen, in jedes Stück noch einen Rosmarin-zweig legen. Mit einem Fleischerfaden (den gibt es auch bei uns) zusammenbinden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten, für 40-50 Min. in den Backofen stellen, Kerntemperatur 62 °C.

Tomaten häuten und würfeln, Zucchini, entkernen und würfeln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin anbraten, Zucchiniwürfel zugeben, kurz zusammen durchschwenken, Tomaten mit erhitzen, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Dazu passt:

etwas Baguette.



Lammfilet

à la Stroganoff · 4 Personen

600 g Lammfilets
3 kleine Zwiebeln
oder Schalotten
300 g Champignons
200 g Gewürzgurke
3 Knoblauchzehen,
zerdrückt
200 ml Lammfond
250 ml Sahne
100 ml Portwein
oder Sherry
2 EL Butterschmalz oder Öl
3 EL Mehl
3 TL Senf
2 TL Estragon, gerebelt
2 EL Gurkenflüssigkeit
etwas Zitronensaft,
Paprikapulver, Zucker,
Salz, Pfeffer

Das Lammfilets schräg in
breitere Scheiben schneiden.
Zwiebeln oder Schalotten würfeln,
Champignons in Scheiben schneiden,
Gewürzgurken stifteln.
Das Fett erhitzen,
das Lammfilet kurz in kleinen Portionen
kräftig anbraten und herausnehmen.
Die Zwiebeln, Champignons,
Knoblauch und Gurken ebenfalls
nacheinander anbraten, mit Mehl
bestäuben und anschwitzen.
Mit Fond und Wein ablöschen,
kurz köcheln lassen.
Die Sahne und die restliche Zutaten
zugeben, etwas reduzieren lassen
und abschmecken.
Die Filetstreifen in der Sauce
nur noch kurz erwärmen.

Dazu passen:

Spätzle oder Nudeln und
Broccoli-Mandelgemüse.



Lammlachse

mit Kräuter-Senfkruste · 4 Personen

4 Lammlachse

Den Backofen vorheizen,
Ober- und Unterhitze 250 °C

Kräuter-Senfkruste:

60 g Paniermehl

4 EL gehackte Petersilie

2 EL weiche Butter

2 TL Olivenöl

4 EL Senf

Paniermehl, Petersilie, Butter, Olivenöl
und Senf zu einer Paste verrühren und mit
Salz und Pfeffer würzen.

Lammlachse abspülen, trocken tupfen,
salzen und pfeffern.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen
und die Lammlachse darin von allen Seiten
anbraten, ca. 5 Min. bei etwas weniger Hitze
weiterbraten.

Portwein-Honig-Jus:

300 ml Portwein

4 EL Balsamico

etwas Thymian

2 EL Honig

Das Fleisch in eine Bratform legen und die
Paste für die Kruste darauf verteilen, etwas
andrücken. In den Backofen stellen und kurz
gratinieren, bis die Kruste bräunt.

Das Fleisch bis zum Aufschneiden
ruhen lassen.

Dazu ein Portwein-Honig-Jus:

Den Bratensatz mit Portwein und Balsamico
loskochen, Thymian zugeben, etwas einkochen
lassen, Honig einrühren, mit Salz und Pfeffer
würzen.

Dazu passen:

kleine Ofenkartoffeln oder ein Gratin
und grüne Böhnchen.

