



- IN AKTION -

Lammconfite und Lammjus

Lammrezept Teil 2 von Oliver Brings, Van der Falk, Hildesheim!

Letzte Woche haben wir Ihnen das Rezept „Lammcarree mit Kräuterkruste“ vorgestellt. Rezept Teil 2 vervollständigt das Gericht mit Lammjus und Schalottenconfite ... lecker!

Lammjus – Zutaten für ca. 4 Personen:

- 500–600 g Lammknochen
- 1 Möhre, 1 St. Sellerie, 1 Lauch
2 Metzgerzwiebeln
- Rosmarin, Thymian, Knoblauch
- 1–2 Eßl. Tomatenmark, 2 Liter Wasser

Knochen möglichst klein hacken. Die Knochen in einem großen Topf in Olivenöl rundherum anbraten, dann die restlichen Zutaten zugeben und bei mittlerer Hitze ausbraten. Das Tomatenmark dazu geben und kurz mit anrösten, eine Stunde köcheln lassen. Danach die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze etwa auf einen dreiviertel Liter reduzieren

und vom Herd nehmen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und über Nacht im Kühlschrank dick gelieren lassen. Es handelt sich um reinen, vollkommen ungewürzten Lammextrakt für verschiedenste Saucen. Einfach das Jus erwärmen und nach Geschmack würzen.

Schalottenconfite – Zutaten für ca. 4 Personen:

- 250 g Schalotten
- 50 g Zucker
- 100 g Rotwein, 100 g Portwein
- 1/2 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

Zucker karamellisieren, die Schalottenwürfel und ganze Knoblauchzehe mit in den Karamell geben und die Hitzezufuhr reduzieren. Rotwein und Portwein aufgießen und die Schalotten solange in dem Fond garen bis sie weich sind. Ggf. mit etwas Wasser auffüllen. Am Ende der Garzeit sollte sich eine dickliche Masse ergeben.

Wir bedanken uns für die wertvollen Tipps und die gute Zusammenarbeit.

***Bewusst mit Lust genießen –
Viele Grüße***

Ihre Familie Hanke

