

Agnello brodetto (Lammgulasch mit Zitronensosse)

Rezept für 4 Personen

750 g	Lammfleisch von der Keule (Von der Schulter gut 1 kg, da mehr „Abfall“)
50 g	durchwachsener Speck
2 EL	Schmalz
1	Zitrone (unbehandelt)
1/4 L	trockener Weisswein
1/8 L	Fleischbrühe
3	Eigelb
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 - 2 EL	Mehl
	Muskatnuss, Salz + Pfeffer

Zubereitung:

Lammfleisch von Fett und Sehnen befreien und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Dünn mit 1 - 2 EL Mehl bestäuben.

Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

In einem Schmortopf das Schmalz erhitzen. Die Speckwürfel dazu geben und sanft anbraten.

Die Fleischwürfel portionsweise hineingeben und unter Rühren kräftig anbraten.

Zwiebel dazugeben und glasig dünsten.

Mit 1/8 l Wein ablöschen. Salzen, pfeffern und mit frisch geriebenem Muskatnuss würzen. Unter Rühren kräftig weitergaren bis der Wein verdampft ist.

Etwas Wein und Fleischbrühe nachgiesse, den Topf schliessen und das Lammfleisch etwa 1 Stunde auf kleinster Stufe schmoren. Nach Bedarf Wein und Brühe angiesen.

Den Ofen auf 60-70° C heizen und darin eine Servierplatte warm stellen.

Sobald das Fleisch weich ist, die Stücke mit einem Schaumlöffel herausheben und auf der vorgewärmten Servierplatte abgedeckt im Ofen warm halten.

Die Schale der Zitrone abreiben und auf die Seite stellen.
Die Zitrone auspressen und den Saft in einer kleinen Schüssel mit 3 Eigelb und einer durchgepressten Knoblauchzehe verquirlen.

Den Topf an den Herdrand ziehen, die Creme langsam in die Fleischsosse einfließen lassen. Mit einem Schneebesen kräftig unterrühren.

Den Topf mit der schaumig geschlagenen Sosse auf die Herdplatte zurückstellen, nochmals richtig erhitzen, doch keinesfalls aufkochen lassen.

Die Sosse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und über die Lammstückchen giessen.

Mit der Zitronenschale bestreuen und sofort servieren.

Mit Weißbrot servieren.