

Rezept des Monats

Lammschulter mit Minzsoße und feurigem Couscous

Für 4 Personen



Zutaten:

- 1 Lammschulter mit Knochen
- 1 Zwiebel, 1 Sellerie und 1 Karotte grob würfelig geschnitten
- Salz, Pfeffer
- 1 l brauner Kalbsfond oder 1 l Gemüsefond
- 3 Stiele Minze
- 1 Chilischote

Couscous:

- 1 Paprika gewürfelt
- ½ Zwiebel fein würfelig geschnitten
- 1 Tasse (100g) Couscous
- ¼ l Gemüsebouillon
- ½ Peperoncino

Zubereitung:

Lammschulter mit Pfeffer und Salz würzen.

In der Pfanne an allen Seiten scharf anbraten.

Zwiebel, Sellerie und Karotte in das Bratgeschirr geben und die Schulter darauflegen. Bei 180° ca. 35 Min. bei ständigem Übergießen (mit Kalbsfond oder Gemüsefond) braten. Die Schulter in Alufolie einwickeln und min. 10 Min. ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Flüssigkeit durch ein Sieb sieben und wenn notwendig mit Maisstärke eindicken, etwas gehackte Chilischote und gehackte Minze dazugeben. Schulter aus der Folie geben, mit scharfem Messer tranchieren, auf Teller anrichten und mit Soße nappieren.

Couscous:

Die gewürfelte Paprika und die fein geschnittene Zwiebel mit der Hälfte der Gemüsebouillon aufgießen. Den Couscous dazu geben und mit der weiteren Hälfte der Gemüsebouillon aufgießen. 5 Minuten aufquellen lassen. Mit Salz, Cayenpeffer und Peperoncino abschmecken.

Die Lanersbacher Hof-Küchenbrigade wünscht Ihnen „Gutes Gelingen“!