

Gefüllte Lammschulter mit Bäckerkartoffeln

Marc Haerberlin (Auberge de l'III, Illhäusern)

Zutaten (für 6 Personen):

- 100 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 600 g geschälte Kartoffeln (Charlotte)
- 1 Lammschulter von 800 g, entbeint
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 Thymianzweig
- 4 cl trockener Weißwein
- ¼ l heller Geflügelfond

Farce:

- 1 Milchteig-Brötchen
- 1 Schalotte
- 50 g fetter Speck
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- 100 g Lammfleisch
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Farce:

Brötchen, Schalotte, Speck, Lammfleisch und Petersilie durch die feine Scheibe eines Fleischwolfes drehen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas gehackten, frischen Thymian und das Ei zufügen und alles gut vermengen. Die entbeinte Lammschulter ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Farce darauf verteilen. Aufrollen, fest zusammenbinden und mit Olivenöl bepinseln. Die Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Lauch und Zwiebel in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die Kartoffelscheiben salzen und pfeffern und mit Lauch und Zwiebeln mischen. In eine ofenfeste Form füllen und Weißwein und Geflügelfond zugießen. Den Ofen auf 200 Grad Celsius, Feuchtstufe 80 % vorheizen. Die gerollte Lammschulter außen mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Kartoffeln legen und 60–75 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Den Faden entfernen, die Lammschulter in Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln anrichten. Den Lammjus mit etwas frischem Thymian parfümieren und in einer Saucière dazu reichen.