

Zwischengericht

Schulter vom Eifeler Ur-Lamm mit gefüllter Mini-Paprika und schwarzem Knoblauch

Zutaten:

0.2 St. Lammschulter
0.2 Bund Suppengrün
0.4 St. Zwiebeln
40 g Tomatenmark
1 St. Lorbeerblatt
6 St. Pfefferkörner, schwarz
3 St. Piment
2 St. Nelken
0.1 Bund Thymian
0.1 Bund Rosmarin
0.14 ml Rotwein
1 St. Knoblauchzehen
50 g Frischkäse
20 g Saure Sahne
15 g Knoblauch, fermentiert schwarz
Salz
Pfeffer
Zucker
4 St. Mini-Paprika, rot
80 g Couscous
1 g Zucchini
0.4 St. Zwiebeln, rot
Ras el-Hanout
Olivenöl
Pflanzenöl
Speisestärke

Zubereitung:

Für die Lammschulter, Zwiebel und das Suppengrün grob Würfeln. Pflanzenöl erhitzen, die Lammschulter mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Die Lammschulter aus dem Topf nehmen, das gewürfelte Gemüse im selben Topf kräftig anbraten. Lorbeer, Pfefferkörner, Piment, Nelken und 1 Knoblauchzehe dazu geben. Tomatenmark hineingeben und kurz mit anrösten. Mit 140ml Rotwein ablöschen und diesen auf ein Drittel einreduzieren lassen. Lammschulter zugeben und mit Wasser auffüllen, bis die Schulter fast bedeckt ist. Langsam köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Wenn das Fleisch weich ist aus dem Fond nehmen. Die Soße durch ein Sieb geben, eventuell nochmals einkochen lassen und mit Speisestärke leicht sämig abbinden. Für die gefüllte Paprika, Zucchini und rote Zwiebel fein würfeln. Olivenöl in einen Topf erhitzen, fein geschnittenen Thymian mit den Gemüswürfeln farblos anbraten. Mit dem Ras el Hanout kräftig würzen, den Couscous zugeben und mit 200 ml Wasser auffüllen. Kurz aufkochen lassen, dann zur Seite ziehen und zugedeckt quellen lassen. Ein wenig Oliven unterheben, damit es nicht klebt und locker bleibt. Mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout ggf. nachwürzen. Die Mini Paprika unten leicht abschneiden, sodass Sie noch zu sind und

von alleine stehen. Oben den Stiel wegschneiden, sodass eine große Öffnung ist und von innen das weiße Entfernen. Den Couscous in die Paprikaschoten füllen und kurz vor dem Anrichten in einem Dampfeinsatz heiß und gar dämpfen. Für die Knoblauchcreme, 50g Frischkäse mit 20g Saure Sahne und dem schwarzen Knoblauch zu einer Creme mixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten eine gefüllte Paprikaschote auf dem Teller geben, darauf ein wenig der Knoblauchcreme und etwas Fleisch und ein wenig Soße servieren.