

**Aktionsrezept der Meistervereinigung Gastronom e.V.
für die 3. Württemberger Lammwochen in der Zeit
vom 04. April bis zum 25. April 2011**



**Lammhals und -schulter
aus dem Wurzelsud mit
Meerrettich-Schnittlauchsauce
und Pestonocken**

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Lammschulter und -hals ohne Bein
- 1 kleine Lauchstange
- 1 Karotte
- 1 kleiner Sellerie
- 2 Zwiebel
- Lorbeer / Knoblauch / Piment / Petersilie / Salz / Muskat / Thymian /
 Pfeffer weiß aus der Mühle

- 80g Butter
- 40g Mehl
- 300g Sahne
- 1/4L Württemberger Weißwein
- 2EL Apfelessig
- 2EL frisch geriebener Meerrettich
- 1 Zitrone
- 1 Bund Schnittlauch

- 200g Magerquark
- 100g Grieß
- 5 Eigelb
- 2El. Pesto

Zubereitung:

Das Fleisch blanchieren (kurz in kochendes Wasser geben und kalt abschrecken), in genügend großem Topf mit kaltem Wasser langsam zum Kochen bringen (Kochzeit ca. 45-75Min.). Nach dem ersten Aufkochen abschäumen, salzen, und ziehen lassen. Nun die Gemüse putzen und waschen, die Schalen der Karotte und des Selleries (beim Sellerie nur die Hälfte), eine Zwiebel, sowie die äußeren und dunkelgrünen Blätter des Lauches und die Petersilienstengel 30Min. vor Ende der Kochzeit dazugeben, ebenso zwei Lorbeerblätter, Msp. Gestoßener Pfeffer, Muskat, zwei Knoblauchzehen und einen Thymianzweig. Während des Kochens die Brühe immer gut abschäumen und bei Bedarf nachwürzen.

Den restlichen Sellerie, Lauch und Karotte in feine Streifen schneiden und kurz blanchieren.

Soße:

Die in feine Würfel geschnittenen Zwiebel mit der Butter goldgelb anschwitzen, zuerst mit dem Apfelessig und dann mit dem Weißwein ablöschen, ganz einkochen, mehlieren, das Mehl kurz schwitzen lassen, mit einem halben Liter des guten kräftigen Lammfonds auffüllen, aufkochen, mit Salz,, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, Piment und Zitrone würzen, Sahne dazugeben, passieren und mit dem Schnittlauch und dem Meerrettich vollenden.

Nocken:

Den Magerquark (gut trocken) mit dem Eigelb aufschlagen, Grieß und Pesto dazugeben, mittels eines Löffels Nocken in kochendes Salzwasser abstechen und 15-18Min. ziehen lassen.

Anrichten:

Das Fleisch auf der Sauce anrichten, die Gemüsestreifen obenauf setzen und mit den Pestonocken umlegen.

**Ihre
Meistervereinigung Gastronom
Baden-Württemberg e.V.**