

5 LAMMSCHULTER VOM ROHR MIT OLIVEN- ZWIEBELGREMOLATA UND KICHERERBSEPÜREE MIT PECORINO

Zutaten für 4 Personen

ca. 1,6 kg	Lammschulter mit Knochen Wurzelgemüse(Karotten, Sellerie, Zwiebel und Lauch) Salz und Pfeffer und etwas Olivenöl
200 g	Bohnen
1 l	Gemüsefond

Zubereitung :

- ~ Die Lammschulter salzen und pfeffern .
- ~ Das in Würfel geschnittene Wurzelgemüse mit etwas Olivenöl in einen Bräter geben und die Schulter darauf legen.
- ~ In vorgeheiztem Backofen bei 140 ° 2 – 2,5 Stunden braten lassen , dabei immer wieder mit Gemüsefond aufgießen.

Zutaten für das Kichererbsenpüree:

500 g	Kichererbsen in Tag lang in Wasser eingeweicht
150 g	Sahne
50 g	Marscarpone Salz und Pfeffer
200 g	Percorino Gransardo



Zubereitung:

- ~ Die Kichererbsen ca.1 – 1,5 Stunden kochen , nachher abseien , mit der Sahne und den Marscarpone, Salz und Pfeffer nochmals aufkochen und fein pürieren.
- ~ Die Bohnen in Salzwasser weich kochen mit etwas Zwiebel , Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten für die Olivengremolata

- 3 EL geschmorten Zwiebel
- 2 EL gehackte Oliven
- etwas gehackte Petersilie

Zubereitung

- ~ Alle Zutaten gemeinsam vermischen.
- ~ Die Lammschulter herausnehmen und warm stellen.
- ~ Den entstandenen Bratenfond abseihen und zur gewünschten Konsistenz einkochen.
- ~ Die Lammschulter mit der Gremolata betreiben , bei starker Oberhitze ca. 2 – 3 Minuten gratinieren lassen
- ~ Die Lammschulter vom Knochen befreien und portionieren .

Anrichten :

- ~ Das Kichererbsenpüree auf die Teller verteilen , den Pecorinokäse fein darüber raspeln , die Lammschulter darauf setzten , mit den Bohnen ausgarnieren und mit den Bratensaft beträufeln