

Haubenkoch Florian Schlöglmann präsentiert:

Geschmorte Innviertler Lammstelze mit Polenta- Bärlauch Strudel



Mittel

Fotocredit: Wolfgang Grilz



Zutaten

Lammstelze

2 Lammstelzen
1 Sellerie
1 Karotte
1 Gelbe Rübe
1 Zwiebel
100 g Tomatenmark
1/2 L Rotwein
1/2 L Lammfond
1 Tl Maizena
Thymian, Rosmarin
Lorbeerblatt
Kristallzucker
Knoblauch

Polenta-Bärlauch Strudel

1/4 L Milch
1/4 L Obers
100 g Butter
1 Ei
200 g weiße Polenta
100 g geriebener Parmesan
50 g frischer Bärlauch, Rosmarin
4 Frühlingsrollenteigblätter (auch normaler Strudelteig möglich)
Sonnenblumenöl zum Frittieren

Zubereitung

Lammstelzen:

Die Lammstelzen salzen und pfeffern und in heißem Öl rundherum anbraten. Herausnehmen und das in Würfel geschnittene Wurzelgemüse anrösten. Zwiebel und Knoblauch mit anschwitzen und das Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Im Anschluss mit Lammfond (Kalbsfond) auffüllen und die Lammstelzen dazugeben. Rosmarin, Thymian, Lorbeer dazugeben und bedeckt ca. 2h köcheln lassen. Wenn das Fleisch weich ist und sich vom Knochen löst rausgeben, und die Sauce mit Maisstärke leicht abbinden. Das Fleisch im Anschluss wieder in die Sauce geben.

Strudel:

Für den Strudel, die Milch mit dem Obers und der Butter aufkochen lassen und den Polenta langsam dazugeben. Das Ganze etwa 15 min köcheln lassen (Immer Umrühren). Mit geriebenem Parmesan, frisch geschnittenem Bärlauch und gehacktem Rosmarin würzen. Im Anschluss auskühlen lassen und mit dem Ei vermengen. Die Polentamasse auf dem Frühlingsrollenteig geben und zu einem kleinem Strudel formen. Den Strudel in Fett schwimmend herausbacken!

Die Lammkeule gemeinsam mit dem Strudel servieren!

**Gutes Gelingen wünscht Haubenkoch
Florian Schlöglmann!**



Wirt z'Kraxenberg OG
Kraxenber 13
4932 Kircheim

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Samstags von 11-14:30
und von 17:30 - 0:00