

Gefüllte Lammschulter

Zutaten

1 entbeinte Lammschulter von ca. 1 kg,
1 Tasse Reis,
6 Kartoffeln,
1 Leber vom Lamm,
125 g Speck oder Dürrfleisch,
Brotkrumen oder Paniermehl,
Petersilie, Thymian, Muskatnuss, Salz und Pfeffer,
1 Eigelb,
50 g Butter,
1 Trüffel (je nach Wahl und Geschmack),
6 Knoblauchzehen.

Zubereitung

Leber, Dürrfleisch und zwei Knoblauchzehen fein hacken, salzen, pfeffern und mit einer Messerspitze Muskatnuss abschmecken.

Den gekochten und abgetropften Reis hinzufügen und die ganze Masse mit dem Eigelb binden.

Die Lammschulter salzen und mit der Haut nach unten ausbreiten.

Das Fleisch mit der Füllung bestreichen, einrollen und den Braten mit Küchengarn verschnüren.

Die restlichen Knoblauchzehen jeweils in 2-3 Stücke schneiden. Den Braten mit dem Knoblauch spicken, großzügig mit Butter bestreichen und in einer Mischung von Brotkrumen und Petersilie wälzen, bis er ganz „paniert“ ist.

Den Ofen vorheizen (Thermostat 7).

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in eine feuerfeste, mit Butter eingefettete Form geben. Salzen. Die Trüffel in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden und mit Butterflöckchen und ein wenig Thymian über die Kartoffeln streuen. In den unteren Teil des Ofens schieben.

Die Lammschulter in den oberen Teil des Ofens schieben.

50 Minuten braten.

Epaule d'agneau farcie

Ingrédients

1 épaule désossée de 1 kilo,
1 verre de riz,
6 pommes de terre,
1 foie d'agneau,
125 grammes de lard,
Mie de pain,
Persil, thym, muscade, sel et poivre,
1 jaune d'œuf,
50 grammes de beurre,
1 truffe (facultatif),
6 gousses d'ail.

Préparation

Hacher le foie, le lard, deux gousses d'ail, saler, poivrer, mettre une pointe de muscade.

Ajouter du riz cuit et égoutté, mélanger et lier avec le jaune d'œuf.

Saler l'épaule et l'étaler la peau en dessous.

Couvrir la chair avec la farce, rouler, ficeler.

Couper en deux ou trois le restant des gousses d'ail. Inciser l'épaule et l'ailler. L'enduire de beurre et faire adhérer de la mie de pain persillée.

Chauffer le four (thermostat 7).

Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles minces dans un plat à four beurré, les saler, les parsemer de truffe, de noisettes de beurre et d'un peu de thym. Mettre au four.

Poser l'épaule sur grille au dessus des pommes de terre.

Cuire 50 minutes.

Faszerowana łopatka jagnięca

Składniki

1 kg wyfiletowanej łopatki jagnięcej
1 szklanka ryżu
6 ziemniaków
1 wątroba jagnięca
125 g boczku
tarta bułka
posiekana natka pietruszki
tymianek, gałka muskatołowa
sól i pieprz
1 żółtko jaja
50 g masła
1 trufla (dowolnie)
6 ząbków czosnku

Przygotowanie

Posiekać wątrobę, boczek, dwa zębki czosnku. Masę posolić i popieprzyć oraz dodać szczyptę gałki muskatołowej. Wymieszać z ugotowanym i odsączonym ryżem oraz żółtkiem. Łopatkę położyć skóra do dołu, posolić i obłożyć farszem a następnie zrolować i związać. Pozostałe zębki czosnku podzielić na 2-3 części i naszpikować nimi mięso. Roladę posmarować masłem i obtoczyć w tartej bulce wymieszanej z natką. Rozgrzać piekarnik (termostat 7). Obrane ziemniaki pokroić w cienkie plasterki i rozłożyć na natłuszczonej blasze. Posolić je, posypać tartą truflą i tymiankiem. Na wierzchu rozłożyć kilka kawałków masła. Włożyć do piekarnika, a łopatkę położyć na grillu powyżej ziemniaków. Piec 50 min.