

Rezept

Gekochte Lammschulter mit Rauchmandel-Salzzitronen-Gremolata

Ein Rezept von Gekochte Lammschulter mit Rauchmandel-Salzzitronen-Gremolata, am 03.06.2025

Zutaten

Für die Gremolata:

2	Bio-Zitronen		Salz
6 Stängel	Petersilie	100 g	Rauchmandeln
3 EL	frisch geriebener Meerrettich		

Für die Lammschulter:

1	Zwiebel	100 g	Knollensellerie
1	Möhre	ca. 1,2 kg	Lammschulter (vom Metzger auslösen lassen)
	Salz	2 EL	neutrales Öl
1/2 TL	Pimentkörner	4	schwarze Pfefferkörner
6	Wacholderbeeren	1	Lorbeerblatt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro**
Portion Ca. 680 kcal, 43 g F, 63 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Für die Rauchmandel-Salzzitronen-Gremolata die beiden Enden der Zitronen abschneiden. In einem Topf 200 g Salz mit 400 ml Wasser zum Kochen bringen und die Zitronen darin bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Min. kochen, dann in ein Sieb abgießen und erkalten lassen.
2. Unterdessen für die Lammschulter die Zwiebel schälen. Den Sellerie und die Möhre putzen und schälen und zusammen mit der Zwiebel würfeln.
3. Die Lammschulter trocken tupfen, leicht salzen, von der langen Seite her aufrollen und zusammenbinden (siehe Tipp). In einem hohen Bräter etwas Öl erhitzen und den Rollbraten darin von allen Seiten ca. 5 Min. anbraten, dann herausnehmen, auf einen großen Teller legen und beiseitestellen.
4. Das vorbereitete Gemüse mit den Gewürzen in den Bräter geben und in ca. 4 Min. anrösten. Dann die Lammschulter wieder dazugeben und den Bräter mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Den Topfinhalt aufkochen und ca. 10 Min. kochen lassen, dann die Hitze reduzieren und die Brühe für ca. 1 Std. nur noch offen simmern lassen, damit die Schulter schön rosa bleibt.

5. Inzwischen für die Gremolata die Salzzitronen halbieren, das Fruchtfleisch herauskratzen (es wird nicht verwendet) und die Schalen zuerst in Streifen, dann in Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Rauchmandeln und die Petersilienblättchen zur Zitronenschale geben und alles sehr fein hacken. Den Meerrettich unter die Gremolata mischen. Die Lammschulter aus der Brühe nehmen, aufschneiden, auf vier Tellern anrichten und mit der Gremolata servieren.