

## Rezept

# Lammschulter mit Vinaigrette und Frühlingszwiebeln

Ein Rezept von Lammschulter mit Vinaigrette und Frühlingszwiebeln, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1 Bund</b> Suppengemüse	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 kleine</b> Lammschulter (ca. 400 g)
Salz	<b>1</b> Kräutersträußchen (aus 2 Lorbeerblättern, 2-3 Zweigen Thymian und 2-3 Stängeln Petersilie)
<b>1 TL</b> Dijon-Senf	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>1 EL</b> trockener Weißwein	<b>5 EL</b> gutes Olivenöl
Pfeffer	<b>2 Bund</b> Frühlingszwiebeln
<b>75 g</b> Butter	<b>1 EL</b> Zucker
grob gestoßener Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 500 kcal

## Zubereitung

1. Das Suppengemüse waschen, putzen und würfeln. Knoblauch und Zwiebel schälen. Die Zwiebel würfeln. Den Knoblauch halbieren.
2. Die Lammschulter und leicht gesalzenes Wasser in einen Topf geben, alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. köcheln lassen. Suppengemüse, Knoblauch, Zwiebel und das Kräutersträußchen dazugeben und ca. 1 Std. mitgaren. (Das Fleisch ist gar, wenn es leicht von einer Fleischgabel gleitet.)
3. Inzwischen für die Vinaigrette den Senf mit Zitronensaft und Wein verquirlen. Das Öl nach und nach unterrühren. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Frühlingszwiebeln darin 3-4 Min. anbraten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.
5. Das Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Mit Frühlingszwiebeln auf Tellern anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und salzen. Mit grob gestoßenem Pfeffer bestreut servieren.