

Lammragout

MIT ERDÄPFELSTRUDEL



ZUTATEN

Für das Lammragout

800-900 g Lammschulter
150 g Zwiebeln, 80 g Sellerie
80 g Karotten, 40 g Lauch
50 ml Öl, 50 g Tomatenmark
1 Speckschwarte od. 2 Scheiben Bauernspeck
ca. 250 ml Rotwein
ca. 1 l Rindsuppe oder Lammfond
Salz, Pfeffer, Thymian, Pfefferkörner
Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehe
evtl. 1 EL Crème fraîche oder
etwas Obers zum Verfeinern

Für den Erdäpfelstrudel

gezogener Strudelteig aus 150 g glattem Mehl,
15 g Öl und ca. 80 ml lauwarmem Wasser
500-600 gekochte, geschälte Erdäpfel
3 Eidotter, 3 Eiklar
½ EL Maisstärke
80-120 g gekochte Gemüsewürfel nach Belieben
evtl. in Butter angeschwitzte Zwiebel- und
Knoblauchwürfel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
50 g zerlassene Butter



ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch in etwa 40 g schwere Würfel, das Gemüse in kleine Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch in Öl anbraten, Gemüse, Speckschwarte und Tomatenmark dazugeben und ca. 5 Min. rösten. Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen, nochmals Rotwein aufgießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Suppe oder Fond auffüllen, Gewürze und Knoblauch dazu und ca. 60 bis 90 Min. zugedeckt weich dünsten. Sauce passieren, mit Obers oder Crème fraîche verfeinern und gemeinsam mit dem Fleisch warmstellen.

2. Für den Erdäpfelstrudel Strudelteig zubereiten und Backrohr auf 175 bis 185 °C vorheizen. Gekochte und geschälte Erdäpfel durch die Erdäpfelpresse drücken. Eiklar mit Stärke zu steifem Schnee schlagen. Eidotter unter die Erdäpfel mengen. Beliebiges Suppengemüse würfelig schneiden und in Wasser gar kochen. In Butter angeschwitzte Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben, den Schnee unterziehen. Würzen und mit Erdäpfel-Dotter-Gemisch vermengen.

3. Strudelteig ausziehen, auf Strudeltuch platzieren und die Füllmasse auf dem unteren Drittel verteilen. Den frei gebliebenen Teig mit zerlassener Butter bestreichen. Teig seitlich und unten einschlagen und mit Hilfe des Tuchs einrollen. Mit Butter bestreichen und im Backrohr 20 bis 30 Min. backen. Strudel aufschneiden und mit dem Lammragout auf Tellern anrichten.




*Gekocht mit
 Ingeborg Koroschetz
 und Horst
 Rosenberg MBA*






Ingeborg Koroschetz,
Geschäftsführerin von Immobilien
Koroschetz in Gmunden



Meine Geheimzutat:
Chili

Das würde ich nie essen:
Ganz einfach: schlechtes Essen ...

Meine Liebesspeise aus der Heimat:
Zauner-Törtchen



Horst Rosenberg MBA,
Geschäftsleiter des Autohauses
Esthofer in Pinsdorf



Meine Geheimzutat:
Rosmarin

Das würde ich nie essen:
Verkochte Äpfel sind nicht mein Fall.

Meine Liebesspeise aus der Heimat:
Innviertler Speckknödel

