

1/4 Lammbauchsulze und gekochte Zunge

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Josef Steffner

Zutaten

35 G	Kräutersalz
25 G	Pökelsalz
2-4	Lammzungen
500 ML	Wasser
1-2 KG	Lammbauch
	Wurzelgemüse
5-10 BLATT	Gelatine
150 ML	Lammsauce
5 G	gehackte Kräuter
	Mehl, Eier und Brösel zum Panieren
	Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung

1. 25 Kräutersalz sowie das Pökelsalz im Wasser auflösen, Gewürze und Zunge dazugeben.
2. 5 -7 Tage in der Salzlake ziehen lassen.
3. Zungen rausnehmen abspülen und weichkochen, danach Zungen schälen und fein aufschneiden.
4. Den Lammbauch wie eine Rindsuppe ansetzen.
5. Das Fleisch, wenn es weich ist herausnehmen und vom Fett befreien, fein zupfen und bei Seite geben.
6. Gelatine einweichen und in der Lammsauce sowie rund 100 ml der Lammsuppe auflösen.
7. Das gezupfte weiche Lammfleisch nun dazu geben und eventuell noch mit gehackten Kräutern verfeinern und abschmecken.
8. Sulze nun in eine Form geben und kaltstellen.
9. Danach in Würfel schneiden und nun 2 – 3 mal panieren.
10. Die Lammbauch Würfel in Butterschmalz goldgelb braten.

Lungauer Lamm mit Eachtling, Edelsauermilch und Aroniabeeren

2/4 Eachtling

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Josef Steffner

Zutaten

500 ML	Reine Lungau Edelsauermilch
2 G	Kreuzkümmel
2 G	Koriander
10 G	Knoblauch
2 G	Chilischoten
5 G	Senfkörner
20 ML	Sesamöl
20 G	Honig
40 ML	Limettensaft
100 G	Frühlingszwiebel
	Kräutersalz
500 G	Lungauer Eachtling (Erdäpfel)

Zubereitung

1. Für die Mariande Kreuzkümmel und Korianderkörner im Mörser sehr fein stampfen.
2. Knoblauch und Chili klein schneiden und ebenfalls zusammen fein mörsern.

Aber nicht zusammen mit Kreuzkümmel und Koriander!
3. Sesamöl erhitzen, die Senfkörner kurz rösten, bis sie aufgehen (puffen).
4. Nun Kreuzkümmel, Koriander, Knoblauch, Chili und Senfkörner zur Edelsauermilch mischen.
5. Honig, Limettensaft, Frühlingszwiebeln und Kräutersalz ebenfalls begeben und abschmecken
6. Die Eachtling kochen und in dünne Scheiben schneiden. Anbraten und würzen.

3/4 Topfennockerl

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

.....
250 G	Topfen
.....
	Aroniapulver
.....

Verfasst von: Josef Steffner

Zubereitung

1. Den Topfen in kleine Nockerl Formen und im Aroniapulver wälzen.

Lungauer Lamm mit Eachting, Edelsauermilch und Aroniabeeren

4/4 Anrichten

Dauer: Aufwändig Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Josef Steffner

Zubereitung

1. Die Zunge und die Lammbauch-Würfel auf einen Teller zusammen mit den Eachting-Scheiben verteilen.
2. Eachting mit der Marinade beträufeln und mit den Aronia-Topfen-Nockerl und Kräutern dekorieren.