

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[gruenberg@vpn.at](mailto:gruenberg@vpn.at)  
Tel. 07612 77700



**Zweierlei Junglamm mit Polentaauflauf, Bärlauchkartoffelnudeln  
Landhotel Gasthof Grünberg am See  
für Seitenblicke Gourmet**

Für 6 Personen:

450 g Lammrücken und  
400 g Lammschnitzel zugeputzt  
Salz, Pfeffer,

Lammschnitzel schneiden, in Joghurtsauce über Nacht einlegen  
25 dag Joghurt  
1 bis 2 Knoblauchzehen zerdrückt  
Salz, weißer Pfeffer  
Verschiedene frische Kräuter gehackt vermischen

**Schafkäsekruste:**

3 Scheiben Toastbrot ohne Rinde zerkleinern  
20 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten  
30 g weiche Butter  
80 g Schafkäse  
1 kl. gestr. EL Oregano  
Salz, Pfeffer  
Alles vermischen, Rolle formen, in Klarsichtfolie wickeln und kühl stellen

Lammschnitzel aus der Marinade nehmen, mit Mehl, Ei, Brösel und Sesam vermischt ( je zur Hälfte) panieren.  
In heißem Fett heraus backen, auf Serviette abtropfen lassen

Lammrücken in kleine Medaillons schneiden, mit Salz, Pfeffer und wenig Senf würzen  
anbraten

Schafkäserolle in Scheiben schneiden und auf das angebratene Filet legen, gratinieren

Beide Fleischstück auf Teller anrichten, mit Beilagen, Rotweinsauce und Paprikagemüse  
anrichten

**Polentaauflauf**

400 g Milch mit  
100 g Obers aufkochen  
180 g Polente einrühren und 1x aufkochen lassen  
Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss gerieben  
Überkühlen

100 g Butter schaumig rühren,  
2 Dotter dazu

in die überkühlte Polentamasse rühren  
zuletzt Schnee von 2 geschlagenen Eiklar unterheben  
in ausgebutterte Formen füllen und  
im Wasserbad bei 130 ° ca. 30 Minuten backen

## **Kartoffelteig**

500 g mehlig, gekochte, geschälte Kartoffeln (Nettogewicht)  
50 g Grieß  
50 g Maizena  
2 Dotter  
Bärlauchpaste nach Geschmack  
Salz, Prise Muskat

Kartoffeln kochen, schälen und abkühlen lassen, durch die Kartoffelpresse geben und mit den restlichen Zutaten schnell zu einem Teig vermengen, nicht zu lange kneten, da der Teig sonst zäh wird. Sofort zu fingergroßen Nudeln formen, in kochendes Salzwasser einlegen, nicht kochen, nur ziehen lassen.

Die Nudeln können auch in Fett gebacken werden.

Anstelle von Nudeln- Knödel formen, passen sehr gut zu Schweinsbraten, Rinderbraten, gebratener Gans, Wild usw.....

Bei Knödel als Fülle in Gänseschmalz geröstete Brotwürfel einlegen

Andere frische Kräuter verwenden

### **Bärlauchpaste:**

100 g Bärlauchblätter

100 g neutrales Öl

6 g Salz

alle Zutaten in einem Mixglas oder Moulinette mixen oder cuttern, in Gläser füllen, kühl stellen, kann sehr vielseitig verwendet werden.

Bitte nur bei guter Kenntnis Blätter sammeln

### **Braune Lammgrundsauce:**

Öl in einem Bratopf mit weitem Boden heiß werden lassen, 2 kg Lammknochen, möglichst klein gehackt, zugeben und im heißen Backrohr Farbe annehmen lassen

auf den Herd stellen

2 Zwiebel in Würfel geschnitten dazu, rösten

Karotten, Sellerieknolle und Petersilienwurzeln ebenfalls würfeln und mitrösten

130 g Tomatenmark untermischen, weiter rösten, dabei den Topfboden immer abschaben, damit alles eine dunkle Farbe bekommt, mit ½ l Rotwein ablöschen und mit kaltem Wasser aufgießen bis die Knochen bedeckt sind.

10 g Pfefferkörner, ein paar Wacholderbeeren, 1 Rosmarinzweig und 3 Lorbeerblätter dazu geben ( andere Gewürze und Salz erst bei Fertigstellung einer Sauce dazu geben).

Ca. 2 bis 3 Stunden leicht köchelnd einkochen lassen, zwischendurch abschäumen und entfetten, durch ein feines Sieb abseihen und nochmals einkochen.

Gute Grundsauce erhält man nur in großen Mengen.

Tipp: fertige Grundsauce in Eiswürfelbeutel füllen, frieren und bei Bedarf auftauen.

**Rotweinsauce:**

30 g Zucker karamellisieren, mit

¼ l bis 3/8 l Rotwein ablöschen und

½ l Lammgrundsauce aufgießen

Salz, Pfeffer und Gewürze nach Bedarf und Geschmack

Einreduzieren lassen

Andere Ableitungen: Madeira-, Kapern-, Zwiebel-, Pfeffer-, Pilzsauce.....

Bei Fragen zu den Rezepten senden Sie bitte ein E-mail oder ein Fax an

Ingrid Pernkopf

[gruenberg@vpn.at](mailto:gruenberg@vpn.at)

Tel. 07612 77700 Fax DW 33

mit freundlichen Grüßen

und gutes Gelingen

Ingrid Pernkopf

[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)