**Lammroulade vom MOMÄH**

**mit Selleriecrème & Blattspinat**

**Warenkorb für 4 Personen:**

|  |  |
| --- | --- |
| **MOMÄH:*** 2 Lammbrüste
* 1 Lammhals
* 2 Paprika rot
* 2 Paprika gelb
* 1 grüne Zucchini
* 4 EL grober Senf
* 2 EL RiebelGrieß
 | **Selleriecrème:*** 40 g Butter
* 400 g Sellerie
* 100 ml Wasser
* Salz

**Blattspinat:*** 10 g Butter
* 200 g Blattspinat
* Salz
 |

**Zubereitung:**

**Für die Lammroulade:** die Lammbrust sorgfältig zuputzen, den Hals zuputzen und kühl stellen.

**Die Paprika** vierteln, entkernen, auf ein Backblech mit der Hautseite nach oben legen, dann bei starker Oberhitze grillen, sodass die Haut schwarz wird. Aus dem Backrohr nehmen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Nach etwa 5 Minuten die Haut fein säuberlich von der Paprika entfernen.

**Die Zucchini** hinten und vorne abschneiden und in ca. 4 mm dünne lange Scheiben schneiden.

**Die Lammbrüste** überlappend auf ein Brett legen mit Senf bestreichen und den RiebelGrieß gleichmäßig über die ganze Brust verteilen. Die Paprika abwechselnd auf die Brust legen, dann die Zucchini, und zum Schluss den Hals im unteren Viertel der Brust einlegen. Das Ganze jetzt straff einrollen und mit Alufolie nachrollen.

Den Backofen auf 150 Grad Celsius erhitzen (Ober- und Unterhitze) und die Roulade für ca. 3-4 Stunden je nach Dicke schmoren. (keine Flüssigkeit hinzugeben!!!)

**Für die Selleriecrème:** den Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zergehen lassen und den Sellerie hinzufügen. Das Ganze (ohne Farbe zu nehmen) ansautieren. Mit dem Wasser aufgießen und abgedeckt bei niedriger Temperatur weichschmoren. Wenn der Sellerie weich ist, das Ganze im Mixer fein pürieren und abschmecken.

**Für den Blattspinat:** die Butter in einem Topf bräunen den Spinat dazugeben, würzen, zusammenfallen lassen und alles miteinander anrichten.

 **Lamm Stroganoff vom MOMÄH**

**Warenkorb für 4 Personen:**

|  |  |
| --- | --- |
| **MOMÄH:*** 10 Lammfilets

**Garnitur:*** 4 EL Tomatenwürfel
* 2 EL fein geschnittene Essiggurken
* 50 g Eierschwammerl
* 4 TL Sauerrahm
* Schnittlauch
 | **Stroganoff Sauce:*** 1 Zwiebel
* 1 Knoblauchzehe
* 10 g Butter
* 1 EL Paprikapulver edelsüß
* 100 ml Rotwein
* 300 ml Sahne
* 100 g Sauerrahm
* 2 EL braune Sauce
* 2 EL Ketchup
* Salz, Pfeffer, Tabasco
* 20 g kalte Butterwürfel
* 1 EL Cognac
 |

**Zubereitung:**

**Für die Stroganoff Sauce:** die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden und in Butter andünsten. Mit Paprikapulver bestäuben, mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Sahne, Sauerrahm, braune Sauce und Ketchup hinzugeben und ca. 5 Minuten köcheln. Danach mixen, mit Salz, Pfeffer, Tabasco kräftig abschmecken, die kalten Butterwürfel einrühren und mit Cognac parfümieren.

**Das MOMÄH:** die Filets in Würfel schneiden und nach Wunsch anbraten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Fertigstellung:** die Stroganoff Sauce aufkochen, das Fleisch dazugeben, in einem tiefen Teller anrichten, mit den Tomatenwürfel, Gurkenscheiben, sautierten Eierschwammerl garnieren und mit Sauerrahm und Schnittlauch verzieren.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |