



## **Berglammsschulter in Zirbenwurzelgemüse mit Kartoffelpüreetürmchen, Sellerie-Zucchini-Gemüse und Ingwersauce**

Rezept von Klaus Wechselberger (Restaurant Gachenblick)

### **Zutaten**

1 kg Lammschulter und 1 kg Lammknochen

### **Arbeitsablauf**

Die Lammschulter mit Butter, Salz, Pfeffer und Knoblauch einreiben.

Tymianzweige und Wurzelgemüse kurz in einer Pfanne anrösten.

Das Lamm und Gemüse auf ein Blech und bei vorgeheizten Ofen 90 min bei 110°C backen.

### **Zutaten Ingwersauce**

3 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
2 Daumengroße Ingwer stücke  
2 L braunen Jus

Die Zwiebel, Knoblauch und Ingwer grob zusammenschneiden, scharf in Olivenöl anbraten und den Tymian dazugeben. Mit braunem Fond ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend durch ein Sieb passieren, montieren und abschmecken.

### **Zutaten**

500 g Kartoffel  
1/8 L Milch  
100g Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
Kartoffelboden (Rösti)  
500g Kartoffel  
3 Eigelb und griffiges Mehl



Die Kartoffel reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Dotter und Mehl binden, zu Rösti formen und in einer Pfanne braten. Aus 500 g Kartoffel ein Püree zubereiten. Das Kartoffelpüree mit einer Sterntülle auf die Rösti spritzen und bei 180°C überbacken.