

# Gefüllte Lammschulter mit Bäckerkartoffeln

---

Gefüllte Lammschulter mit Bäckerkartoffeln

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 1/1 Std.

Menu: [08.05.2007](#)

Creation: [Christian Schär](#)

Zutaten:

100 ml kaltgepresstes Olivenöl  
600 g geschälte Kartoffeln (Charlotte)  
1 Lammschulter (800 g), entbeint  
1 Zwiebel  
1 Stange Lauch  
Thymian  
4 cl trockener Weisswein  
¼ l heller Geflügelfond

Farce:

1 Milchteig-Brötchen  
1 Schalotte  
50g Speckwürfel  
1 Ei  
Salz, Pfeffer  
100g Lammfleisch  
1 Thymianzweig  
1 Bund Petersilie

Zubereitung Farce:

Brötchen, Schalotte, Speck, Lammfleisch und Petersilie durch die feine Scheibe eines Fleischwolfes drehen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas gehackten, frischen Thymian und das Ei zufügen und alles gut vermengen.

Zubereitung Lammschulter:

Die entbeinte Lammschulter ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen und die Farce darauf verteilen. Aufrollen, fest zusammenbinden und mit Olivenöl bepinseln.

Die Kartoffeln in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Lauch und Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die Kartoffelscheiben salzen und pfeffern und mit Lauch und Zwiebeln mischen. In eine ofenfeste Form füllen und Weisswein und Geflügelfond zugießen.

Den Ofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.

Die gerollte Lammschulter aussen mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Kartoffeln legen und 60-75 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Anrichten

Den Faden entfernen, die Lammschulter in Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln anrichten. Den Lammjus mit etwas frischem Thymian

## Gefüllte Lammschulter mit Bäckerkartoffeln

---

parfümieren und in einer Saucière dazu reichen.

Wein

Côtes du Rhône, AOC 2004, Etienne Guigal