



Lammfleisch zu Ostern

Lammfleisch in 2 cm große Würfel schneiden und mit Mehl bestäuben. Speck und Zwiebel ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf das Schmalz erhitzen und die Speckwürfel darin sanft anbraten. Das Fleisch portionsweise hineingeben und unter Rühren anbraten. Zwiebel dazugeben und glasig werden lassen. Mit 1/8 l Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn der Wein verdunstet ist mit dem restlichen Wein und der Fleischbrühe nachgießen und das Ganze ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze schmoren. Sobald das Fleisch weich ist, die Stücke herausnehmen, auf einen vorgewärmten Teller legen und warm halten. 3 - 4 El Zitronensaft in einer kleinen Schüssel mit dem Eigelb und der durchgepressten Knoblauchzehe verquirlen. Den Topf an den Herdrand ziehen, die Eigelbcreme langsam in die Fleischsauce einfließen lassen und mit einem Schneebesen unterrühren. Den Topf auf die Platte zurückstellen und nochmals erhitzen (nicht aufkochen, sonst gerinnt das Eigelb). Die Sauce über die Lammstücke gießen und mit Weißbrot oder Rosmarinkartoffel aus dem Rohr servieren.

Gelingt leicht in 120 Minuten



Zutaten für 4 Personen

750 g Lammfleisch aus der Schulter
50 g Speck
2 El Schmalz
1 Zitrone
1/4 l trockener Weißwein
1/8 l Fleischbrühe
3 Eigelb
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 - 2 El Mehl
Salz, Pfeffer

Dazu passt hervorragend ein schöner **Barbera di Alba** aus dem Weingut des Grafen Fracassi in Cherasco. Erhältlich bei Olivenoel und mehr ...

