

Lammschulter mit Auberginen-Tomaten-Jam



Zubereitung

Fleisch marinieren: Die vom Fett befreite Lammschulter (das kann der Metzger erledigen) auslegen und gleichmässig verteilt 6 Schnitte ins Fleisch schneiden. Die Knoblauchzehen längs halbieren und darin versenken.

Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen und in eine Bratform legen. Bouquet Garni, Wein und die Hälfte des Olivenöls zugeben, mehrmals wenden und 3–4 Stunden zugedeckt marinieren lassen, ab und zu wenden.

Auberginen-Tomaten-Jam zubereiten: Während die Lammschulter mariniert, Auberginen-Tomaten-Jam zubereiten. Dazu Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken, Auberginen in 1,5 cm grosse Würfel schneiden, Dattel-Tomaten halbieren, Kerne ausdrücken und grob hacken.

Zutaten für 4 Personen

- Lamnbraten
- 1 ¼ Kilo Lammschulter ohne Knochen
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bouquet Garni (Thymianzweige, grobblättrige Petersilie, 1 Lorbeerblatt, mit Faden zusammengebunden)
- 170 ml fruchtiger Weisswein, z.B ein [Château Pierrail blanc](#)
- 1 Zitrone

Auberginen- und Tomaten-Jam

- 1 grosse Aubergine
- 750g Dattel-Tomaten
- 80ml [Olivenöl «extra vergine»](#)
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Teelöffel Thymianblättchen

Öl erhitzen, Zwiebeln weichbraten. Knoblauch und Auberginen sowie etwas Meersalz zugeben, unterrühren und 5 Minuten weiterbraten. Tomaten und Kräuter zugeben, zirka 40 Minuten zugedeckt köcheln lassen, abschmecken.

Lammschulter im Ofen anbraten: Backofen auf 230° C vorheizen.

Lammschulter aus der Marinade nehmen, trockentupfen und mit Hautseite nach unten auslegen. Etwas salzen, zu einem Braten rollen und fest verschnüren. Mit Olivenöl einreiben, salzen und in einem Schmortopf 30 Minuten im Backofen anbraten lassen.

Danach den Topf aus dem Ofen nehmen und die Hitze auf 180° C reduzieren.

Auf dem Herd schmoren lassen und Sauce einkochen: Den Braten aus dem Schmortopf nehmen und auf einem Teller zwischenlagern. Das Fett vom Bratensaft abschöpfen, übrige Marinade zugeben und auf dem Herd aufkochen lassen.

Lamm zurück in den Schmortopf geben, mit Alufolie und Deckel dicht verschliessen und auf kleiner Hitze 1 Stunde auf dem Herd schmoren lassen, nach 30 Minuten 3 EL Wasser zugeben. Lamm nochmals aus dem Topf nehmen, Hitze erhöhen und Flüssigkeit sirupartig einreduzieren.

Im Ofen fertig schmoren: Tomaten-Auberginen-Mischung zur eingekochten Marinade geben, gut mischen. Lamm zurück in den Schmortopf geben und im 180° Grad warmen Backofen weitere 30 Minuten schmoren.

Zum Schluss Ofen ausschalten, Deckel entfernen und den mit Folie abgedeckten Topf bei geöffneter Backofentür 30 Minuten ziehen lassen.

Anrichten: Mit Zitrone, einem gemischtem Salat und frischem Brot servieren.