

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Angela Lamprecht

Lammroulade mit Selleriecrème und Blattspinat

Zutaten für 4 Personen

Lammroulade:

2 Lambrüste
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

Lammroulade:

Die Lammbreust und den Hals sorgfältig 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 Lammbreust 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!).

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.

Blattspinat:

Die Butter in einem Topf bräunen den Spinat dazugeben, würzen, zusammenfallen lassen und alles miteinander anrichten.

Rezept: Restaurant Fuxbau, Stuben am Arlberg

Heimischer Lieferant: Montafoner Steinschaf von MOMÄH