



# Blanquette von der Lammschulter mit buntem Frühlingsgemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '95', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Ein Fricassée von Lammfleisch, schmeckt denn das? Sie werden überrascht sein!

## Zutaten

- 750 g pariertes Lammfleisch aus der Schulter, gewürfelt
- 1 Becher Crème fraîche
- 100g Zuckerschoten
- 1 Bund kleine, junge Frühlingsmöhren
- 8 Stangen weißer Spargel
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- Etwas Suppengemüse
- 30-40g Butter
- 1/2 Zitrone
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- 1/4 l trockener Weißwein
- 2 El Weizenmehl
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Da vorbereitete Lammfleisch mit den Knochen und Abschnitten der Lammschulter kurz in kochendes Wasser geben, blanchieren und nach 1 min. abgießen.

### Schritt2

Erneut ausreichend Wasser aufsetzen und mit Salz, einigen Pfefferkörnern, 1-2 Lorbeerblättern, 3-4 Nelken, der Knoblauchzehe und etwas Suppengrün garnieren.

### **Schritt3**

Das Fleisch in das kochende Wasser geben, nach dem Aufkochen die Platte zurückschalten und das Fleisch 35-45 min. „simmern“ lassen, bis es weich ist.

### **Schritt4**

(So wird eine wunderbar kräftige und klare Bouillon entstanden sein, die ich sowohl für die Soße, wie für eine prima Perlgraupensuppe verwende.)

### **Schritt5**

In der Zwischenzeit:

### **Schritt6**

Das Gemüse waschen und putzen, bzw. schälen.

### **Schritt7**

Den Zuckerschoten ev. Fäden ziehen, bei den kleinen Möhren etwas von dem Grün stehen lassen.

### **Schritt8**

Den Spargel herkömmlich rund schälen und schräg in ca.3 cm große Stücke schneiden.

### **Schritt9**

Das Gemüse nach einander in Salzwasser „al dente“ blanchieren und sofort wieder herunterkühlen.

### **Schritt10**

(So bleibt die natürlich, frische Farbe erhalten)

### **Schritt11**

Der Soßenansatz:

### **Schritt12**

1 fein geschnittene Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen und das Mehl dazu geben, gut verrühren, zurück ziehen.

### **Schritt13**

Mit dem Lammfond, Crème fraiche und Weißwein aufgießen.

### **Schritt14**

Glattrühren und wenigstens 10 min. leise auskochen lassen; pikant nachschmecken.

### **Schritt15**

Das Fleisch dazu geben und ganz zum Schluss das herrlich bunte Gemüse.

### **Schritt16**

Alles lediglich servierfertig erhitzen, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt18**

Portionsweise oder in einer Ragoutschüssel mit Safranreis und einem kühlen Glas trockenem Grauburgunder o.ä. servieren.

**Rezeptart:** Lammfleisch **Tags:** frühlingsgemüse, lamm, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blanquette-von-der-lammschulter-mit-buntem-fruehlingsgemuese/>