

Gerollte Lammschulter mit Schafskäsefüllung

Zutaten für 6 – 8 Portionen

1 ½ kg ausgelöste Lammschulter
4 Zehen Knoblauch
250 g Schafskäse
1 Bund Petersilie
1 Bund Basilikum
1 Zweig Rosmarin
½ l Brühe
Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Senf, Öl
Küchenspagat zum Binden

Zubereitung:

1. Lammschulter salzen, pfeffern und mit Senf bestreichen. Backrohr auf 180 °C vorheizen.
2. Schafskäse zerdrücken, mit Knoblauch und Kräutern mischen.
3. Lammschulter mit der Schafskäsefülle bestreichen, einrollen, mit Spagat binden und rundum wenig salzen und pfeffern.
4. In einer Kasserolle Öl erhitzen, Lammschulter rundum anbraten, ins vorgeheizte Rohr schieben und ca. 1 ¼ Stunden braten.
5. Nach 20 Min. mit wenig Wasser oder Brühe aufgießen und 2 Lorbeerblätter zugeben. Nach und nach mit der restlichen Brühe und dem entstehenden Saft übergießen. Knapp vor Ende der Bratzeit mit Salzwasser bepinseln.
6. Vor dem Anschneiden ca. 10 Min. in Alufolie ruhen lassen.

Mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln servieren.

