

REZEPTE RESTAURANT "FRIEDRICH VON SCHILLER" – Burkhard Schork

"Bietigheimer Marsch" vom Milchlamm mit Lembergerschalotten, Kartoffelschnitz und Schafskäsespätzle

Zutaten für 6-8 Personen:

3 gut zugeschnittene Milchlammschultern (vom Metzger ihres Vertrauens)
mit Bein
1 kleines Suppenhuhn
3 Lammhäxle (von ausgewachsenen Tieren ohne Bein)
3 Rindermarkknochen
500g geputztes, kleingeschnittenes Gemüse (Möhren, Lauch, Sellerie,
Petersilienwurzel, gequetschte Knoblauchzehen, Liebstöckel)
Gewürze: frische Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin, Pimentkörner,
Pfefferkörner, frische Majoranblätter, gute Prise grobes Meersalz, 4 halbe Zwiebeln in
der Pfanne stark gebräunt, etwas getrocknetes Oregano)
ca. 8-10ltr. Wasser zum Auffüllen

für die Spätzle:

200g Weizenmehl 405
4 Volleier
2 Eigelbe (Eiweiß zum Klären aufbewahren)
Prise Meersalz
100g Schafskäse mit der Gabel zerdrückt oder gerieben

Lembergerschalotten:

3 größere Schalotten geschält und in 2-3mm dicke Ringle schneiden
1/4ltr. kräftiger Lemberger
etwas Rote Bete Saft
Prise Salz und Zucker

3 größere, geschälte Kartoffeln (Selma, Siglinde o.ä.)

als Garnitur:

Liebstöckelblätter, Staudensellerieblätter, Thymianblüten, Karottensterne, Lauchrauten,
Staudenselleriehalbmonde und Schnittlauchspitzen

Die Herstellung:

Am 1.Tag das Wasser in einen großen Marmite (hoher Kochtopf) füllen. Das
Schulterfleisch, die Markknochen und das Suppenhuhn einlegen, mit Gemüse, Kräutern
und Gewürze auffüllen und zum Kochen bringen. Die Temperatur zurücknehmen und auf
kleiner Flamme ca. 1,5 Std. köcheln lassen. Nach dieser Zeit die Gabelprobe bei den
Schulterteilen machen. Wenn man einsticht und die Fleischgabel läßt sich leicht
herausziehen, ist das Fleisch gar.

Fleisch aus dem Sud nehmen und mit einem nassen Tuch abdecken. Das Suppenhuhn
braucht ca. 1 Std. länger. In dieser Zeit kann man das warme Schulterfleisch vom
Knochen lösen.

Für die Spätzle den Käse mit 4 Volleiern und 2 Eigelben mischen, ansalzen und das
Mehl einstreuen. Mit einem Kochlöffel den Teig "schlagen" bis er "Blasen wirft". 15 Min.
abgedeckt stehen lassen und von einem Brett in kochendes Salzwasser schaben.

Die Schalottenringe in gewürztem Lemberger köcheln, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Vor dem Anrichten ein paar Tropfen Rote-Bete-Saft zugeben um eine dekorativere Farbe zu erreichen.

Die Kartoffel in 1/8 Schnitz teilen und in Salzwasser gar kochen

Am 2. Tag wird zum Klären das gewolfte Lammhaxenfleisch mit dem aufbewahrten Eiklar der zwei Spätzle-Eigelbe gut vermengt, gibt die ausgekühlte, entfettete Lamnbrühe dazu und bringt sie wieder zum Kochen. Langsam und vorsichtig rühren, damit nichts am Boden anbrennt oder trübe wird. Ist das Eiweiß geronnen, köchelt die Brühe ca. 1 Std. weiter. Danach durch ein Tuch passieren, abschmecken und warm stellen.

Das Garniturgemüse in Salzwasser blanchieren, in die Suppenteller verteilen, die Kartoffelschnitz und Spätzle begeben, Fleisch obenauf setzen und mit der Brühe angießen. Mit Zwiebelringe und Blätter garnieren.

(Das Suppenhuhn dient zur Kräftigung der Brühe und kann dann anderweitig verarbeitet werden)