



## "Fernsehgarten on tour" Teneriffa - 15.04. 2018

### Rezept von Mario Kotaska

(für 4 Personen)

#### **Cordero lechal mit Tomaten, Paprika und Süßkartoffeln**

1 Milchlammschulter, ca. 1000 g  
4 Zwiebeln  
500 ml Weißwein  
3 Zweige Thymian  
3 Zweige Rosmarin  
2 Knoblauchknollen  
2 EL Olivenöl zum Anbraten  
4 EL kalt gepresstes Olivenöl zum späteren  
Marinieren  
1 Zitrone  
1 EL Fenchelsamen  
1 EL Korianderkörner  
Salz, Zucker, Pfeffer schwarz aus der Mühle



4 große Tomaten  
1 Paprika gelb  
1 Paprika rot  
1 Knolle Fenchel  
4 Zweige Estragon  
4 Zweige Blatt Petersilie  
200 g Gofiomehl  
1 TL Ras el-Hanout (oder landestypische Gewürzmischung vom Markt)

2 Süßkartoffeln  
200 ml Sonnenblumenöl in Friteuse  
1 EL Fleur de Sel



### **Zubereitung:**

Die Milchlammschulter mit den Gewürzen, Kräutern, Salz und Olivenöl marinieren und in einem Bräter von allen Seiten hell anbraten. Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Im Rohr bei 180°C ca. 60 Minuten weich schmoren.

Parallel dazu das Gemüse rüsten und nach ca. 30 Minuten dekorativ in den Bräter geben. Die Kräuter hacken und erst unmittelbar vor dem Servieren dazugeben. Den entstandenen Schmorsud leicht mit Gofimehl abbinden und mit kaltgepresstem Olivenöl emulgieren.

Die Süßkartoffeln mit Schale gründlich waschen, abtrocknen und in gleichmäßige Spalten schneiden. In 170°C heißem Öl goldgelb ausbacken, einfetten und mit Fleur de Sel würzen.

Die Kartoffelspalten mit der eingedickten Sauce und Gemüse servieren und mit den gehackten Kräutern vollenden. Die Schulter leicht aufbrechen und mit kaltgepresstem Olivenöl beträufeln.