



Paznauner Weidelamm

Für das "Schaf'l", den Lammrücken von Fett und Sehnen befreien und in einer Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Pfeffer einen Tag einlegen.

Das Fleisch in etwas Olivenöl kurz anbraten und bei kleiner Hitze in fünf Minuten rosa braten.

An einem warmen Ort kurz rasten lassen, dann mit Senf bestreichen, die Keimlinge darauf verteilen und mit den Kräuterbröseln bestreuen.

Die Butterflocken darauf geben und im Backrohr bei starker Oberhitze kurz überbacken.

Für die Pfifferlinge die Butter aufschäumen lassen und die Schalotten darin goldgelb bräunen, die Pfifferlinge dazugeben und mit frischer Petersilie kurz durchschwenken. 1-2 Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem in Scheiben geschnittenen Lammrücken anrichten.

Den Wirsing gründlich waschen, in ca 2x2cm große Stücke schneiden und in leichtem Salzwasser kurz blanchieren.

Die Fleckerl (ca 2x2cm große Eiernudeln) in Salzwasser bissfest kochen, in einer Pfanne die Butter zergehen lassen, die Fleckerl mit Salz, Pfeffer, Muskat kurz durchschwenken, den Wirsing dazu geben, abermals durchschwenken und anrichten.



Paznauner Weidelamm
(Schaf'l)
im Rohr überbacken
auf sautierten Pfifferlingen
mit Wiersingfleckerln

Für das Schaf'l:

800 g Lammrücken

Olivenöl

Knoblauch

Thymian

Rosmarin

Pfeffer

1 EL Krensenf

2 EL Senfreimlinge

3 EL Kräuterbrösel (Semmel -
brösel mit Thymian, Rosmarin,

Basilikum, Petersilie und

Parmesan vermischt)

20 g Butter

Für die Pfifferlinge:

800 g Pfifferlinge, am besten kleine, kernige Qualität

20 g Butter

1 Schalotte (gehackt)

Gehackte Peterilie

Für die Nudeln:

400 g Fleckerlnudeln

20 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat