

# MONTAFONER MÄÄH!

Schmorgerichte brauchen zwar etwas Zeit und Geduld, aber dafür wird man mit besonders vollem Aroma und feinstem Fleischgenuss belohnt. Sie wärmen von innen und sind perfekt für kalte Tage.

Als Lamm wird – bis zum Alter von einem Jahr – ein junges Schaf bezeichnet. Es wird vor allem aufgrund des zarten und milden Fleisches geschätzt. Die Schulter ist dabei meist besonders zart und saftig. Im Montafon lebt sogar eine ganz eigene Schafsrasse: das Montafoner Steinschaf. Peter Kasper und Martin Mathies haben sich der besonderen Rasse angenommen und kümmern sich nachhaltig um deren Erhaltung und die Vermarktung verschiedener Produkte. Die Schafe gelten als besonders widerstandsfähig, robust und genügsam und sie sind gute Kletterer. Ihr schlanker Körperbau und die kleine, leichte Statur ergeben zwar einen geringen Fleischansatz, jedoch ist das Fleisch sehr feinfaserig und hat eine hervorragende Qualität.

## INITIATIVE MONTAFONER STEINSCHAF:

Die Initiative „Montafoner Steinschaf“ hat es sich zum Ziel gesetzt, den Fortbestand dieser heimischen Schafrasse zu sichern. Es wird eine nachhaltige Verbreitung angestrebt. So werden die anfallende Wolle sowie das Fleisch in der Talschaft zum Kauf angeboten. Mehr dazu auf [montafoner-steinschaf.com](http://montafoner-steinschaf.com)



Martin Platzdasch setzt in der Landküche des neuen Chalet-Resort in St. Gallenkirch mit dem kuriosen Namen „Pferd auf Wolke“ auf 100% Bioqualität regionaler Herkunft.

## Lammschulter geschmort

Zutaten für 4 Personen  
Schmorzeit ca. 3,5 Stunden

### Zutaten:

2 kg	Lammschulter	1 EL	Kümmel
500 g	Wurzelgemüse („Suppengrün“)	150 ml	dunkler Balsamicoessig
2	Äpfel	2 EL	Speisestärke
2 EL	Tomatenmark	3-4 Stk.	Sternanis
1 EL	Paprikapulver		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
5-10 Stk.	Pimentkörner		Salz je nach Geschmack

1. Wurzelgemüse schälen und in grobe Stücke schneiden.
2. Lammschulter rundherum in etwas Öl anbraten – gut salzen.
3. Das Fleisch herausnehmen und das Wurzelgemüse mit den Äpfeln in den Topf geben – anbraten.
4. Tomatenmark hinzufügen, etwas rösten, danach das Paprikapulver dazu geben und ebenfalls kurz anrösten.
5. Alles 2-3 Mal mit dunklem Balsamicoessig ablöschen – etwas einkochen lassen bis am Topfboden eine schöne Röstung entsteht. Dadurch bekommt die Sauce die dunkle Farbe.
6. Dann die Lammschulter zurückgeben und mit Wasser nach Belieben aufgießen, so dass das Fleisch zur Hälfte bedeckt ist – Piment, Kümmel, Sternanis und Salz dazu geben.
7. Alles für ca. 3-4 Stunden mit Deckel „leise“ köcheln lassen. Das Fleisch sollte sich ganz vom Knochen lösen, wenn es fertig ist.
8. Lammschulter herausnehmen und etwas abkühlen lassen – die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren.
9. Etwas Wasser mit 1-2 EL Speisestärke vermischen. Unter ständigem Rühren in die kochende Sauce geben bis sie eine leichte Bindung bekommt.
10. Das Fleisch bei Bedarf nochmals anbraten oder im Ofen bei ca. 200 Grad für 10 Minuten knusprig braten.

*Martins Tipp:  
Damit das Fleisch zart und saftig bleibt, immer gegen die Faser schneiden.*

