

Lammschulter „Melidoni“ vom Drehspieß

Puristisch, kretisch inspiriert und bewusst **ohne Knoblauch**: trocken gesalzen, langsam am Drehspieß gegart, mit bestem Olivenöl übergossen und erst zum Schluss mit Pfeffer und Thymian vollendet.

Schnitt: Lammschulter mit Knochen

Garzeit: ca. 3 Stunden

Temperatur: 130-150 °C indirekt

ZUTATEN

- 1 Lammschulter, ca. 1,5-2,0 kg
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 150-250 ml hochwertiges Olivenöl
- Frischer oder getrockneter Thymian
- Optional etwas mildes Räucherholz, z. B. Olive, Buche oder Fruchtholz

GRILLSETUP

Indirekte Hitze im Kugelgrill oder Rotisserie-Grill; die Glut liegt seitlich oder in Körben, damit die Schulter nicht direkt über voller Hitze rotiert.

VORBEREITUNG

Lammschulter trocken tupfen und rundum großzügig salzen. Danach 1-2 Stunden, gern länger, kühl ruhen lassen, damit das Salz einziehen kann und die Oberfläche leicht antrocknet.

ABLAUF

0-60 Minuten: Schulter aufspießen und bei 130-150 °C langsam drehen lassen. In dieser ersten Phase bleibt sie trocken; wer möchte, gibt jetzt etwas Räucherholz für eine dezente Rauchnote zu.

Nach 60 Minuten: Erstmals großzügig mit Olivenöl übergießen.

60-150 Minuten: Alle 20-30 Minuten erneut mit Olivenöl benetzen, damit die Oberfläche saftig bleibt und das Aroma sich verdichtet.

Letzte 15-20 Minuten: Reichlich Thymian und frisch gemahlener Pfeffer aufgeben. So bleiben die Kräuter frisch und der Pfeffer wird nicht bitter.

SERVIEREN

Nach dem Garen die Schulter 10-15 Minuten ruhen lassen. Dann vom Knochen lösen oder in grobe Stücke schneiden und auf dem Teller nur noch mit etwas zusätzlichem Olivenöl vollenden.

Küchennotiz: Diese Zubereitung folgt einer bewusst reduzierten kretischen Linie: kein Knoblauch, keine schwere Marinade, kein überladenes Würzbild. Im Vordergrund stehen Lamm, Salz, Thymian, Rauch und ein großes Olivenöl.