

Milchlamm Ragout mit Frühlingsgemüse



Zutaten

- 500 g Milchlammhüfte
- 100 g Speck
- 150 g Rüben
- Handvoll grüne Bohnen
- Handvoll Zuckerschotten
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 2 Möhren
- 6 Stangen grüner Spargel
- 2 Schalotten
- 600 g Kartoffeln
- 200 ml Weißwein
- 500 ml Lamm Fond
- 1 Bouquet Garni (Lorbeerblatt, Rosmarin & Thymian)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Fleisch in große Stücke schneiden. Das Öl in einer großen Kasserolle erhitzen und das Fleisch portionsweise darin scharf anbraten. Fleisch herausnehmen, dann die Zwiebel mit dem Speck zugeben und im Fleischsud bräunen. Nach ca. 1 Minute das Mehl einrühren und Tomatenmark, Salz, Pfeffer und das Bouquet Garni hinzugeben. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze (Gas: circa Stufe 1-2) aufheizen. Das Fleisch wieder in den Bräter geben, mit Weißwein und Fond aufgießen und zum Kochen bringen. Zugedeckt im Backofen ca. 30 Minuten garen lassen. Das Fett abschöpfen und nochmals etwas Salz hinzufügen. Nun die Kartoffeln, Möhren und Rüben (grob gewürfelt) dazu geben. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten garen lassen, bis die Kartoffeln fast weich sind. Dann den Deckel der Kasserolle entfernen. Die Temperatur nun hochstellen und bei 190°C (Gas: Stufe 2-3) das grüne Gemüse dazu geben und nochmals ca. 20-30 Minuten garen lassen.

Tipp: Das Navarin schmeckt am nächsten Tag noch besser. Man kann es also bereits am Vortag zubereiten und dann nur noch aufwärmen.

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Unsere Weinempfehlung:

Marqués de Murrieta Rioja Reserva