Helles Lammvoressen mit Salbei - Blanquette d'Agneau

Das Lammvoressen wird mit recht viel Flüssigkeit, Hühnerbouillon und Weisswein, gekocht. Diese verdampft während dem Garen und dabei konzentriert sich der Salzgehalt und der Geschmack, darum darf die Bouillon nur mild angesetzt werden. Der Sud darf beim Garen immer nur leicht köcheln, damit das Fleisch schön zart wird.

Das Rezept stammt aus der klassischen französischen Küche, nach der es aber mit Kalbfleisch zubereitet wird: Blanquette de veau. Typischerweise wird das Fleisch nicht angebraten und an einer hellen Sauce serviert.

Zutaten (2 Portionen)

350g	Lammvoressen
7dl	kaltes Wasser
1,5Tl	Hühnerbouillon (Extrakt)
1dl	Weisswein
7-8	Salbeiblätter, getrocknet
1	Lorbeerblatt
1	Zwiebel ca. 50g
1	Knoblauchzehe
4-5cm	Peperoncino
1	Rüebli
1dl	Sauerrahm
1/4Tl	Maizena
	Pfeffer

Zubereitung

Kaltes Wasser aufsetzen, Bouillonextrakt, Lorbeerblatt und Salbei zugeben. Sud aufkochen.

Zwiebel und Knoblauch eher grob hacken. Peroncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne und weissen Häutchen entfernen. Schote in ca. 2mm breite Streifen schneiden.

Sobald der Sud köchelt, Voressen, Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino zugeben. Ohne Deckel 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Rüebli in dünne Scheiben schneiden und 30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Voressen geben.

Zum Schluss Sauerrahm einrühren, mit Pfeffer abschmecken. Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren und in die Blaquette einrühren, nochmals kurz köcheln lassen bis die Sauce bindet.