



## Agnello brodetto - Lammragout mit Ei-Zitronensauce

Agnello brodetto ist in den Abruzzen und auch im Latium ein beliebtes Ostergericht, das traditionell mit Fleisch vom Milchlamm (Abbacchio brodetto) zubereitet wird. Es schmeckt natürlich auch mit Fleisch von älteren Lämmern (Agnello brodetto). Das Ragout wird in Weisswein und Bouillon, zusammen mit Pancetta und Zwiebel geschmort. Zum Fertigstellen wird das Fleisch aus dem Schmortsud genommen, um mit Zitronensaft und Kräutern verquirltes Eigelb einzurühren. Das gibt eine feinsämige und frisch schmeckende Sauce zum zarten Lammfleisch - Ein feines Frühlingsgericht.

Brodetto kommt von brodetto, womit in Italien eine Bouillon mit Ei bezeichnet wird.

### Zutaten (1-2 Portionen)

|       |                      |
|-------|----------------------|
| 260g  | Lammvoressen         |
| 20g   | Pancetta             |
| 1/2   | Zwiebel (ca. 20g)    |
| 1Tl   | Mehl                 |
| 2El   | Olivenöl             |
| 1dl   | Weisswein            |
| 1dl   | milde Rindsbouillon  |
| 2     | Eigelb               |
| 1/2El | Majoran getrocknet   |
| 3/4El | Zitronensaft         |
| 1     | kleine Knoblauchzehe |
| 1Tl   | Zitronenzesten       |
|       | Pfeffer, ev. Salz    |

### Zubereitung

Zwiebel hacken, Pancetta klein würfeln.

Lammvoessen mit Haushaltspapier trocknen und ringsum leicht bemehlen.

In einer Bratpfanne Zwiebel und Pancetta im Olivenöl dünsten bis beide glasig, aber nicht braun sind. In eine Schmorpfanne geben. Darauf achten, dass möglichst viel Olivenöl in der Bratpfanne zurückbleibt.

Bratpfanne etwas höher erhitzen und die Lammfleischstücke beidseitig anbraten. Damit das Fleisch kein Wasser zieht, sollten die Würfel locker in der Pfanne liegen. Grössere Mengen etappenweise anbraten.

Fleisch in die Schmorpfanne geben, Bratensatz mit Weisswein ablöschen, ungefähr auf die Hälfte einkochen lassen und durch ein Sieb in die Schmorpfanne giessen. Rindsbouillon dazugiessen. Das Fleisch sollte gerade so knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Mit wenig Pfeffer würzen. Zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Ofen auf 80° vorheizen. Fleisch mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und im Ofen warmhalten.

Sud bis etwa auf 1dl einkochen.

Eigelbe mit Zitronensaft, Majoran und Knoblauch (gepresst) verquirlen. Mit dem Schwingbesen in die heisse, aber nicht mehr kochende Sauce einrühren. Fleisch in die Sauce geben und vermischen. Anrichten und mit Zitronenzesten garnieren.







