



Lammragout mit Leber und geschmorter Schulter

Das ist Restenverwertung nach Junggesellenart. Ein Stück Lammleber, die noch frisch zubereitet werden wollte und ein Rest geschmorte Lammschulter, dazu die Lust des Gesellen auf etwas Währschaftes.

Die Lammleber sollte nur ganz kurz gebraten werden, damit sie ganz zart auf den Teller kommt. Zu lange gebraten wird sie trocken und zäh, wird sie aber genügend lange geschmort, wird sie wieder weich, zwar etwas trockener als bei der kurz gebratenen Version, aber zusammen mit reichlich Sauce ist das kein Makel und wird vom feinen, dezenten Lebergeschmack mehr als aufgewogen. Die Lammschulter wird einfach weicher, bleibt aber saftig. Das Ragout wird mit Wein, Zwiebeln, Tomaten und, für etwas Pepp, mit Peperoncino geschmort. Zum Schluss werden Zucchettistücke mitgeschmort und das Ragout mit Harissa abgeschmeckt.

Als Beilage passt Reis, Couscous oder eine hohlräumige, saucenfreundliche Pasta wie Cavatelli.

Zutaten (2-3 Portionen)

150g	Lammleber
150g	geschmorte Lammschulter
1	mittlere Zwiebel
4	Piccadilly-Tomaten
5cm	Peperoncino
1dl	Rotwein
1Tl	Harissa
1	Zucchetti
10g	Mehl
10g	Butter
	Salz
	Bratbutter

Zubereitung

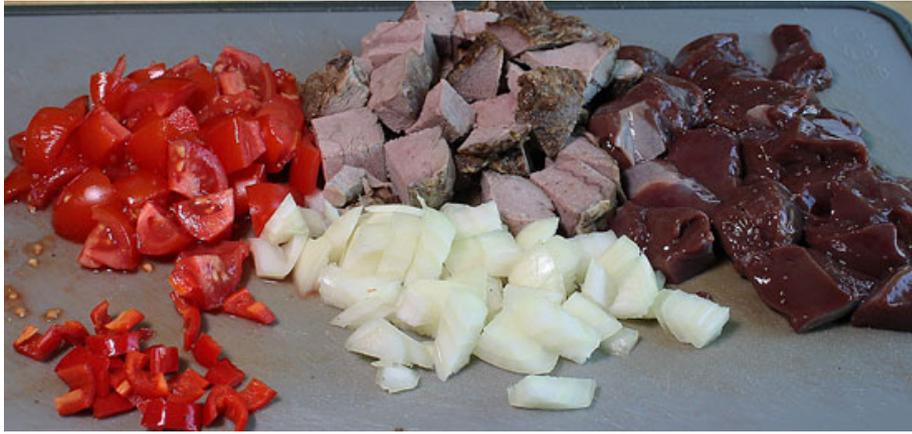
Lammleber und Schulter zu 1-2cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel grob hacken. Tomaten zu Würfeln schneiden. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote grob hacken.

Zwiebel in Bratbutter leicht anrösten, Leber zugeben und 2-3 Minuten mitrösten, dabei ab und zu wenden. Tomaten und Peperoncino zugeben und vermischen. Rotwein dazugießen und aufkochen. Lammschulter zugeben und das Ganze mit Wasser auffüllen bis das Fleisch ganz bedeckt ist. Zurückhaltend salzen und zuerst 1/2 Stunde zugedeckt, danach 1/2 Stunde ohne Deckel köcheln lassen, damit der Schmortsud etwas einreduziert wird (dazu die Herdtemperatur etwas höher stellen, damit auch ohne Deckel weiterköchelt).

Zucchini längs halbieren und zu knapp 1cm dicken Scheiben schneiden. Butter und Mehl miteinander verkneten.

Zucchini zum Ragout geben, Mehlbutter einrühren. Ragout weitere 10 bis 15 Minuten köcheln lassen bis die Zucchini gar, aber noch ganz leicht knackig sind. Die Mehlbutter bindet die recht dünnflüssige Sauce, sie bindet schnell, sollte aber 10 Minuten mitgekocht werden, damit der Mehlgeschmack verschwindet.





Leber anbraten





Mehlbutter

