Lammragout mit Eierschwämmen und Erbsen

Aus Resten von einer geschmorten Lammschulter oder von einem Gigot lässt sich in kurzer Zeit ein vorzügliches Ragout zubereiten. Klein geschnitten und nochmals zusammen mit Eierschwämmen und Erbsen kurz geschmort, entsteht daraus etwas ganz Feines - Eine gediegene Form der Restenverwertung. Knoblauch und Zwiebel geben dem Ragout Geschmack und ein Schuss weisser Balsamico sorgt für dezente, gaumenanregende Raffinesse.

Dazu passen ganz schmale Nudeln wie Fedellini oder Tagliolini ausgezeichnet. Das Ragout richtet man am Besten wie eine Pastasauce auf der Pasta an.

Zutaten (2 Portionen)

80g	frische Eierschwämme
80g	Erbsen, tiefgefroren
180g	geschmorte Lammschulter
1	kleine Zwiebel, ca. 30g
1	grössere Knoblauchzehe
1El	weisser Balsamico
1dl	Hühnerbouillon
20g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
150g	Tagliolini
	Salzwasser

Zubereitung

Eierschwämme mit den Fingern oder einem Pinsel putzen. Nicht mit Wasser abspülen, denn so würden sie an Geschmack verlieren. Pilze zu eher kleinen Stücken schneiden

oder zerzupfen.

Lammschulter zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken.

Zwiebel und Knoblauch kurz andünsten, Eierschwämme zugeben, Balsamico zugeben und 3-4 Minuten dünsten. Erbsen und Lammfleisch zugeben, Bouillon dazugiessen, leicht pfeffern und ca. 6-7 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerrahm unterrühren, und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nebenher die Tagliolini gar kochen.

Tagliolini zu einem Nest anrichten und das Ragout darauf geben.