Navarin d'Agneau - Französischer Lammeintopf

Navrin kennt man in ganz Frankreich. Das Eintopfgericht wird mit viel Sud gekocht und vorzugsweise mit Lammfleisch zubereitet. Lauch, Sellerie, Tomate, Zwiebel und Knoblauch geben dem Sud einen kräftigen Gemüsegeschmack. Das geschmorte und ausgekochte Gemüse wird abgesiebt, zum Fertigstellen werden stattdessen Rübeli und Kartoffeln mitgegeart und ganz zum Schluss wird der Eintopf mit Erbsen ergänzt. Der Sud wird nicht gebunden, so bleibt die Navarin leicht und elegant.

Der Name Navarin leitet sich von "Navets" (Rüben) ab. Der Eintopf muss nicht unbedingt mit Rüben zubereitet werden, aber Rüebli gehören unbedingt dazu.

Zutaten (2-3 Portionen)

300g	Lammvoressen
Für den Sud:	
12cm	Lauch mit viel Grün
40g	Sellerie
50g	Zwiebel
4	Knoblauchzehen
1	kleinere Tomate
3	Lorbeerblätter
5	Nelken
1Tl	Rosmarin getrocknet
5cl	weisser Portwein
	Olivenöl
3dl	Hühnerbouillon
	Salz und Pfeffer
Zum Fertigstellen:	
200g	Kartoffel festkochend

150g Rüebli
100g Erbsen (TK)

Zubereitung

Lauch, Sellerie, Zwiebel, Knoblauchzehen und Tomate zu groben Stücken schneiden.

Lammfleisch salzen und pfeffern, in Olivenöl leicht anbraten und aus der Pfanne nehmen. Lauch, Sellerie, Zwiebel, Knoblauchzehen in der gleichen Pfanne ca. 5 Minuten dünsten, Tomaten zugeben, kurz mitdünsten und mit Portwein ablöschen. Bouillon dazugiessen, Lorbeer, Nelken und Rosmarin zugeben. Aufkochen und das Lammfleisch zugeben. Zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden, Rüebli zu kurzen Stengelchen schneiden.

Fleisch aus dem Sud herausfischen. Sud durch ein feines Sieb abgiessen, das Gemüse etwas ausdrücken und entsorgen. Pfanne kurz auswaschen.

Sud und Fleisch wieder in die Pfanne geben und aufkochen. Rüebli und Kartoffeln zugeben und 30 Minuten zugedeckt mitköcheln lassen, bis sie knapp gar sind. Nach 15 Minuten den Deckel abnehmen, damit der Jus etwas einkocht. Erbsen zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Navrin mit reichlich Saft anrichten und nach belieben mit Kräutern bestreuen.