Rahmgulasch mit Lammhuft

Die Lammhuft ist klein und sehr zart. In Würfel geschnitten wie ein Filetgulasch darf sie nur kurz und scharf angebraten werden und sollte danach kurze Zeit in der Sauce nachziehen, so wird die Lammhuft dem Filet zumindest ebenbürtig. Für die Sauce wird Bouillon mit reichlich Noilly Prat, dem trockenen Wermuth, einreduziert. Nebst Zwiebel und Knoblauch, wird sie mit Estragon, Paprika und wenig Peperoncino gewürzt - Eine dezente, aber raffinierte Sauce.

Zutaten (1Portion)

1	Lammhuft, ca. 220g
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
8cl	Noilly Prat
8cl	Hühnerbouillon
1-2	Zweige frischer Estragon
2cm	Peperoncino
1Tl	Paprika süss
8cl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Lammhuft zu 2cm grossen Würfeln schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Blättchen von Estragon abzupfen und hacken. Peperoncino halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben, Schote zu kleinen Streifchen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in wenig Bratbutter glasig dünsten, Paprika, Peperoncino und

Estragon kurz mitdünsten. Mit Bouillon und Noilly Prat ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Jus absieben und zurück in die Pfanne geben. Rahm zugeben, aufkochen und 3-4 Minuten köcheln lassen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Fleischwürfel 3 Minuten scharf anbraten, dabei 1-2 Mal wenden. Rahmsauce zugiessen, Pfanne von der Herdplatte ziehen und das Fleisch 2 Minuten nachziehen lassen.

Anrichten und mit kleinen Estragonzweigen garnieren.