Lammragout mit Estragon-Vinaigrette

Das zu eher grossen Würfeln geschnittene Lammragout wird ohne anzubraten und ohne Sauce geschmort. Stattdessen wird es mit Salz, Pfeffer und der marokkanischen Gewürzmischung Ras el Hanout gewürzt, gut eingeölt und anschliessend abgedeckt zusammen mit Kräutern bei 120° im Ofen sanft geschmort. Auch so wird es saftig und zart. Anstelle der Sauce wird das Ragout an einer Vinaigrette mit reichlich Estragon angerichtet. Eine unkonventionelle, aber sehr leckere Ragout-Variante. Dazu passen Salzkartoffeln ausgezeichnet. Besonders delikat werden sie mit der Amandine-Kartoffel, sie ist festkochend und sehr zart. Man findet sie in der Migros.

Zutaten (2 Portionen)

450g	Lammvoressen
	(ca. 3-4cm grosse Würfel)
1Tl	Salz
1Tl	Pfeffer
3/4Tl	Ras el Hanout
ca. 4cl	Rapsöl
2-3	Zweige frischer Rosmarin
4-5	Zweige frischer Thymian

Vinaigrette:

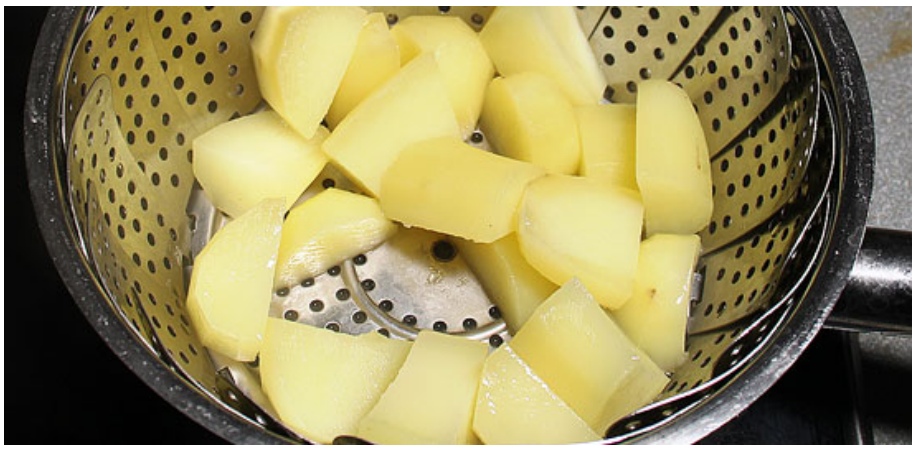
1	hartgekochtes Ei
4-5	Zweige frischer Estragon
20g	rote Peperoni
2	mittlere Essiggurken
2El	Kapern
4El	Olivenöl
2El	weisser Balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Lammvoressen mit Salz, Pfeffer und Ras el Hanout würzen und zusammen mit dem Öl vermischen. In eine Gratinform geben und mit Alufolie dicht verschliessen.

In die Mitte des Ofens einschieben und knapp 2 Stunden garen. Gegen Schluss der Garzeit das Fleisch kosten. Sobald es weich ist, aus dem Ofen nehmen, Ofen auf 200° aufheizen und das Fleisch für weitere 5 Minuten ohne Folie nochmals in den Ofen schieben. Letzteres dient lediglich dazu, dem Fleisch etwas mehr Farbe zu verleihen und kann auch weggelassen werden, falls das Fleisch bereits gut gegart ist.
Ich habe das Fleisch 1 Stunde und 50 Minuten bei 120° gegart.

Vinaigrette:
Olivenöl und Balsamico vermischen. Essiggurke und Ei zu Würfelchen schneiden, Peperoni zu sehr kleinen Würfelchen schneiden. Blättchen vom Estragon eher grob hacken. Alles zusammen mit den Kapern zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Kartoffeln zu Klötzen schneiden. Ins Dampfsieb geben, salzen und zugedeckt ca. 10 Minuten dämpfen. beim Anrichten mit etwas flüssiger Butter beträufeln.