



Lammragout mit Speck und Silberzwiebeln

Sowohl das Lammfleisch als auch der Speck haben einen kräftigen Geschmack und ergänzen sich sehr gut, wobei vor allem der Speck dem Ragout den rustikalen Charakter verleiht. Geschmort wird es in einem Sud aus Passata, Rosmarin, Lorbeer, Paprika und Knoblauch, wie er in südeuropäischen Küchen gerne verwendet wird. Auch Zimt und in Essig eingelegte Silberzwiebeln kommen hinzu, eine Kombination, die in der griechischen und der nahöstlichen Küche beliebt ist. Sie verleihen dem Ragout eine leicht lieblich-säuerliche Note.

Das Ragout wird nicht gebunden und in einem Reisring angerichtet, wobei der Saft durch den Reis läuft und den guten Geschmack an ihn weitergibt.

Zutaten (1 Portion)

100g	Lammvoressen
60g	Kochspeck
1dl	Rotwein
2El	Passata di Pomodoro
1	Knoblauchzehe
5cm	Zimtstange
2	Lorbeerblätter
1	Zweig frischer Rosmarin
10	Silberzwiebeln in Essig
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer
	Olivensöl
80g	Langkornreis
	Salzwasser

Zubereitung

Speck zu groben Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Silberzwiebeln unter fließendem Wasser gut abspülen.

Speck und Lammfleisch in Oliven leicht anbraten und in den Schmortopf geben. Bratensatz mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zum Fleisch giessen.

Passata, Knoblauch, Lorbeer, Rosmarinzweig und die Zimtstange zugeben, Wasser zugiesen bis das Ragout knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer zurückhaltend würzen. Zugedeckt 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen.

Ragout ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Silberzwiebeln zugeben und eine weitere halbe Stunde köcheln lassen.

Reis zu einem Ring anrichten und das Ragout mit reichlich Saft in die Mitte geben.





