



Lammragout an Pfefferrahmsauce (pikant)

Das kräftige Lammfleisch lässt sich gut mit einer pikanten Peffersauce kombinieren. Die Schärfe ist deutlich zu spüren, wird aber vom Rahm gut pariert. Der Pfeffer bringt nicht nur Schärfe, sondern auch ein gutes Aroma. Das Ragout wird etwas milder, wenn es mit grünem statt mit schwarzem Pfeffer zubereitet wird. Ein grosszügiger Schuss Cognac oder italienischer Brandy verleiht dem Ragout eine angenehme, warme Note.

Zutaten (2 Portionen)

280g	Lammvoressen
6cl	Cognac (Brandy)
1/2Tl	Mehl
10g	Tafelbutter
1/2El	schwarze Pfefferkörner
1	grosse Knoblauchzehe
1	Zweig frischer Rosmarin
1	Lorbeerblatt
3dl	Hühnerbouillon
1dl	Vollrahm
	Bratbutter

Zubereitung

Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Knoblauchzehe grob hacken.

Tafelbutter schmelzen, Mehl zugeben und verrühren bis keine Klümpchen mehr sichtbar sind. Pfeffer, Knoblauch und Rosmarinzweig zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon zugießen und aufkochen.

Lammvoressen in Bratbutter anbraten und zur Sauce geben. Bratensatz mit Cognac ablöschen und aufrühren. Durch ein feines Sieb zum Ragout passieren. Lorbeerblatt

zugeben.

Das Ragout 2 Stunden leicht köcheln lassen. Zuerst offen, damit die Sauce einreduziert bis das Fleisch nur noch knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, dann einen Deckel aufsetzen.

Vollrahm zugießen und etwas einkochen lassen, ca. 15 Minuten







Bratensatz mit Cognac auflösen



