Lammvoressen an Cognac-Paprika-Rahmsauce mit Blätterteigkissen und Rüebli

Lammfleisch hat viel Geschmack, das verleitet beim Kochen eines Lammragoûts kräftig in die Gewürzkiste zu langen. Dem ist nichts entgegenzusetzen, doch schmeckt Lammfleisch auch dezent gewürzt sehr gut. Der besondere Gusto, der dieses Gericht ausmacht, kommt vom Cognac. Nach dem Anbraten wird das Fleisch damit flambiert. Geschmort wird es danach in einer milden Bouillon mit Weisswein und zum Schluss wird es mit Rahm verfeinert und nochmals mit etwas Cognac abgeschmeckt.

Dazu habe ich (etwas kleingeratene) Blätterteigkissen angerichtet, die sind eine gute Alternative zu Teigwaren oder Reis und schmecken zur rahmigen Sauce bestens.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Lammvoressen
1	Zwiebel
1dl	Weisswein
2dl	milde Bouillon
1dl	Vollrahm
2Tl	Paprika süss
5El	Cognac (oder Veccia romagna)
	Mehl, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lammfleisch mit Haushaltpapier trockentupfen, salzen, pfeffern und leicht bemehlen. Portionenweise anbraten (2x), damit genug Platz in der Pfanne bleibt und das Fleisch keinen Saft ziehen kann. Mit je 2El Cognac flambieren. Vorsicht: Beim Flambieren Dampfabzug aussschalten!

Fleisch in den Schmortopf geben. Zwiebel ganz grob hacken, leicht andünsten und zum Fleisch geben. Bratensatz mit Weisswein ablöschen und auflösen, leicht einkochen

lassen und ebenfalls zum Fleisch geben. Schmortopf mit Bouillon auffüllen bis die Fleischwürfel knapp bedeckt sind. Paprika zugeben und zugedeckt 2 Stunden ganz leicht köcheln lassen. die letzen 45 Minuten hab ich das Voressen offen geschmort, um die Flüssigkeit etwas einkochen zu lassen.

Zum Schluss Vollrahm und 1 El Cognac zugeben und nochmals 10 Minuten leicht simmern lassen. Wer mag, bindet die Sauce mit etwas Maizena leicht ab. Anrichten und mit etwas süssem Paprika bestreuen.

Fürio!!

Lammvoressen, noch ohne Rahm