

Lamm-Ragout mit grobem Rosenkohl-Püree

Für 2 Personen

300 g Lammfleisch	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 Tomaten	2 EL Olivenöl	1 EL Mehl
200 ml Rotwein	200 ml Lammfond	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer
100 g rote Paprika	100 g gelbe Paprika	200 g Rosenkohl
1 Schalotte	30 g feine Speckwürfel	1 EL Butter
50 ml Sahne		

Lammfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, schälen und würfeln. In einem flachen Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch anbraten, Zwiebel und Knoblauch zugeben und mit anschwitzen, Tomatenwürfel ebenfalls zugeben. Mit Mehl bestäuben. Anschließend mit Rotwein ablöschen. Mit dem Lammfond aufgießen. Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 20 Minuten kochen lassen. Die Paprika in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und dann zum Lammragout geben. Das Ragout noch einige Minuten kochen lassen. Den Rosenkohl putzen und in Salzwasser blanchieren. Dann den Kohl durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Speckwürfel mit den Schalotten in einem Topf mit Butter anbraten und den gehackten Rosenkohl dazugeben. Mit der Sahne aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammragout mit dem Rosenkohl anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Otto Koch Freitag, 12. Februar 2010