

Lamm-Schulter Navarin mit Erdfrüchten und Sellerie-Püree

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 Karotte	1 Stange Staudensellerie
2 Tomaten	500 g Lammschulter	2 EL Olivenöl
Salz	1 Prise Zucker	1 TL Tomatenmark
150 ml Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe	2 Lorbeerblätter	400 ml Geflügelfond
1/2 Sellerieknolle	4 EL Butter	Pfeffer
100 ml Sahne	80 g kleine Möhren	80 g kleine Rübchen
1/2 Fenchelknolle	2 Zweige Kerbel	

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Zwiebeln und Karotte schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden. Staudensellerie putzen und mit Karotte in 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, die Haut ablösen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Tomatenviertel in feine Würfel schneiden. Das Fleisch in ca. 6 cm große Würfel schneiden. In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen und das Fleisch goldbraun anbraten. Mit Salz würzen. Gemüse zum angebratenen Fleisch geben. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Tomatenwürfel schneiden. Mit dem Tomatenmark zugeben, kurze Zeit mitrösten, Wein angießen und den entstandenen Bratenansatz abkochen. Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln und mit der geschälten Knoblauchzehe und den Lorbeerblättern zugeben. Mit dem Fond auffüllen im vorgeheizten Ofen zugedeckt ca. 1 Stunde zugedeckt schmoren. Für das Selleriepüree Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Sellerie anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne zugeben und Sellerie ca. 20 Minuten weich kochen. Die Möhren und Rübchen schälen und halbieren. Fenchel putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Gemüse in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. 2 EL Butter in einem Topf schmelzen, Gemüse darin glasieren. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Kerbel waschen, trocken schütteln, fein schneiden und unter das Gemüse geben. Weich gekochten Sellerie mit einem Pürierstab fein mixen, evtl. durch ein feines Sieb streichen und abschmecken. Das gegarte Fleisch aus der Sauce herausnehmen. Die Sauce passieren, kurz etwas einkochen und mit 1 EL kalte Butter abbinden und abschmecken. Fleisch wieder in die Sauce geben. Püree in die Mitte eines flachen, runden Tellers geben, Fleisch darauf anrichten, Gemüse zugeben und noch etwas Sauce übergießen.

Jörg Sackmann 06. März 2012