

Ragout von Lamm-Schulter mit Mai-Rübchen und Meerrettich

Für 4 Personen

4 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	800 g Lammschulter
2-3 EL Sonnenblumenöl	200 ml Rotwein	200 ml Rote Bete Saft
200 ml Lammbrühe	Meersalz, Pfeffer	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	500 g kleine Mairübchen	2 EL Rapsöl
1-2 EL Zitronensaft	Currypulver (Garam Masala)	1/2 Bund Schnittlauch
150 g Joghurt aus Schafsmilch	60 g frischer Meerrettich	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Die Lammschulter in 3 cm große Würfel schneiden, portionsweise in einem Schmortopf mit Sonnenblumenöl kräftig anbraten und wieder aus dem Topf nehmen. Im Bratfett Schalotten und Knoblauch goldbraun anschwitzen, mit Rotwein, Rote Bete Saft und Lammbrühe ablöschen und aufkochen. Die angebratenen Fleischwürfel mit Meersalz und Pfeffer würzen und wieder mit in den Topf geben. Rosmarin und Thymian einlegen und im vorgeheizten Ofen ohne Deckel ca. 40 Minuten schmoren. Die Rübchen gut bürsten und waschen, einzeln in Alufolie einpacken, mit in den Ofen geben und ca. 25 Minuten weich garen. Mit einem Zahnstocher testen, ob die Rübchen weich und gar sind. Wenn die Schale zart ist, kann man sie an der Rübe belassen, wenn nicht bitte schälen. Rübchen auspacken, in Spalten schneiden, leicht salzen und mit Rapsöl und Zitronensaft marinieren. Wenn das Fleisch weich geschmort ist, den Topf wieder aus dem Ofen nehmen, bei Bedarf auf dem Herd die Schmorsauce noch etwas einkochen lassen, mit Garam Masala abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Lammragout in tiefen Tellern anrichten. Die Rübchen darauf verteilen. Schafsjoghurt und Schnittlauch darauf anrichten. Zuletzt frischen Meerrettich darüber reiben und servieren.

Michael Kempf 11. Mai 2012