

Orientalisch gewürztes Lamm-Ragout mit Kartoffel-Chips

Für 4 Personen

Für das Lammragout:

4 kleine Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	150 g junger Lauch
80 g Shiitake-Pilze	1 Bio-Limette	4 getr. Öl-Tomaten
700 g Lammschulter	2 EL Olivenöl	1 TL Sesamöl
1/2 Vanilleschote	3 Zweige Minze	1 Spritzer Sojasauce
4 Gewürznelken	1 TL grüne Curry-Paste	1 EL Honig
1 Msp. Kreuzkümmel	1 Msp. Safranfäden	Salz, Pfeffer
Piment d'Espelette	350 ml Weißwein, lieblich	

Für die Kartoffelchips:

2 Zweige Koriander	1 EL Salz	1 Msp. Curry
4 Bamberger Hörnchen	2 Lila Kartoffeln	ca. 400 ml Pflanzenfett

Für das Lammragout:

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in Spalten, Knoblauch fein schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Limette heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Das Lammfleisch in ca. 40 g schwere Stücke schneiden. Die Lammstücke in einem Schmortopf mit Oliven- und Sesamöl ca. 5 Minuten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mit anschwitzen, Pilze zugeben und kurz mit anschwitzen. Dann Tomaten, Limettenschale, Vanille, Minzezweige, Sojasauce, Gewürznelken, Curry-Paste, Honig, Kreuzkümmel, Safran, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette zugeben. Weißwein angießen und so viel Wasser zugeben, dass das Fleisch fast bedeckt ist. Zugedeckt das Ragout 30 Minuten schmoren, dabei immer wieder mal umrühren. Dann den Lauch zugeben und noch ca. 15 Minuten weiterschmoren.

Für die Kartoffelchips:

In der Zwischenzeit für die Kartoffelchips Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Aus Salz, Curry und Koriander ein Gewürzsalz mischen. Die Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in einem Topf (oder Fritteuse) mit 170 Grad heißen Pflanzenfett goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit dem Gewürzsalz würzen. Vom Ragout die Minzezweige entfernen und das Ragout abschmecken. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen und das Ragout damit binden. Lammragout anrichten und die Kartoffelscheiben dazu reichen.

Jörg Sackmann am 01 April 2014