

Lamm-Ragout mit Rübchen

Für 4 Personen

4 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1/2 Bund Thymian	1 Lammschulter (1 kg)	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	400 ml Rotwein	2 Karotten
3 Navettes-Rübchen	50 g Sellerie	50 g Steckrübe
Salz, Pfeffer	8-12 frische Lavendelblüten	

Die Zwiebeln schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und andrücken. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen, Fleisch zugeben und anbraten. Mit etwas Salz würzen. Kräuter, Knoblauch und Tomatenmark zugeben und kurz mitschmoren. Mit Rotwein auffüllen und aufkochen, dann zugedeckt bei milder Hitze ca. 30 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit Karotten, Navettes-Rübchen, Sellerie und Steckrübe waschen, schälen (junge Navettes müssen nicht geschält werden) und in Spalten schneiden. Die Gemüse zum Ragout hinzugegeben und das Ragout zugedeckt noch ca. 35 Minuten weiterschmoren. Hin und wieder umrühren. Das Ragout mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Das Ragout anrichten, mit Lavendelblüten bestreut servieren. Dazu passt Baguette oder Salzkartoffeln.

Vincent Klink am 16. Juli 2015