

Lamm-Ragout

Für 6 Personen

800 g Lammschulter ohne Knochen	2 Dosen Eiertomaten à 400 g	1 Glas Perlzwiebeln, 280 g
150 g Oliven	1/2 Bund Rosmarin, 15 g	1 EL Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Das Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden.

Einen flachen backofenfesten Schmortopf (30cm Durchmesser) bei hoher Temperatur erhitzen. Die Rosmarinnadeln hineinstreifen, in 1 EL Olivenöl knusprig werden lassen, aus dem Topf nehmen.

Das Fleisch in den Topf geben und 2 Minuten etwas Farbe annehmen lassen. Die Oliven aufdrücken und entsteinen. Die Perlzwiebeln in einem Sieb abtropfen lassen, mit den Oliven zum Fleisch geben und alles gut verrühren. Die Tomaten aus der Dose hinzufügen, mit dem Kochlöffel zerdrücken und 2 Dosen Wasser dazugießen.

Das Lamm-Ragout im heißen Ofen zugedeckt 2 Stunden garen, bis die Sauce dick eingekocht und das Fleisch zart ist. Nach der Hälfte der Zeit einmal durchrühren. Die Sauce eventuell mit 1 Schuss Wasser verdünnen. Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den knusprigen Rosmarinnadeln bestreuen.

Jamie Oliver am 03. Mai 2021