

Lammhuft an Paprika-Rahm Ganz einfach köstlichst!

Die Vorarbeit:

1 rote Peperoni vierteln, putzen, mit der Haut nach oben auf ein ausgelegtes Blech setzen und flacher drücken. Im Ofen direkt unter dem heissen Backofengrill so lange backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Sofort mit einem feuchten Tuch bedecken. Die Haut abziehen und klein würfeln.

La Mise en Place:

2 Frühlingszwiebeln, 4 Zweiglein Thymian, 300 g Lammhuft, Pfeffermühle, Olivenöl, ½ dl Weisswein, Butter, 1 TL Paprika, 100 g Crème fraîche, ½ dl Halbrahm

Die Vorbereitung:

Den Backofen auf 80° auskühlen und die Teller und eine Platte mitwärmen. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln mit den Zwiebeln selbst getrennt in feine Ringlein schneiden und die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Das Fleisch in Vierecklein schneiden. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Das Lammfleisch rundum kurz anbraten. Herausnehmen und im Ofen warm stellen. Den Bratsatz mit Weisswein lösen und zu den Peperonistücklein giessen. Zusammen fein pürieren.

In einem Topf Butter schmelzen und das Weissse der Frühlingszwiebeln darin dünsten. Paprika darüberstäuben und mitdünsten. Dann das Peperonipüree beifügen. Crème fraîche, Halbrahm und Thymian ebenfalls zugeben. Ungedeckt fünf Minuten köcheln. Zum Schluss mit Pfeffer übermahlen.

Die Vollendung:

Das Lammragout in die heisse Sosse geben, sorgfältig mischen, auf die Platte zurückgeben und mit dem Zwiebelgrün bestreuen.

Genusserhöhung:

1 Hdv. Eierschwämmchen nach dem Thymian in die Sosse einrühren.

Das passt dazu:

Nudeln oder Basmati

