

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Gewürz-Lammragout, Fenchel-Oliven-Tascherl

1 Stunde 15 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

600 g Lammschulter (ausgelöst), 60 ml Sesamöl, 600 ml Dosenparadeiser, 150 g Sellerie (in 5 mm-Würfel), 2 Knoblauchzehen, 2 EL Paradeisermark, 200 ml Kokosmilch, Thymian, Rosmarin, Schale von 1 Bio-Zitrone, 2 Zimtstangen, 4 Kapseln Kardamom, ¼ TL Gewürznelken (gemahlen), Salz, Pfeffer.

Für die Fenchel-Oliven-Tascherl: 1 kleine Knolle Fenchel, 3 EL Oliven (Sorte Taggiasca), 1 Knoblauchzehe, 2 Stangen Jungzwiebeln, 2 Zweige Basilikum, Salz, Pfeffer, 2 EL Tomatenconcassée, Olivenöl, 1 Rolle Filoteig.

Außerdem: 125 g Lammjoghurt.

Zubereitung

Das Fleisch in 3 cm-Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und rundum in Sesamöl anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Selleriewürfel und geschnittenen Knoblauch in der Pfanne mit den Bratrückständen anbraten. Paradeisermark kurz mitrösten, alles mit Kokosmilch ablöschen. Thymian und Rosmarin fein hacken, gemeinsam mit Zitronenschale, Zimtstangen, Kardamom, Gewürznelken und Dosenparadeisern zugeben. Das Fleisch wieder einlegen, es sollte gerade mal bedeckt sein. Mit Backpapier abgedeckt im Rohr bei 160 °C etwa 1½ Stunden schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

Für die Fenchel-Oliven-Tascherl den Fenchel feinwürfelig schneiden, die Jungzwiebeln in Ringe schneiden. Knoblauch und Oliven fein hacken, Basilikum fein schneiden. Fenchel, Knoblauch und Jungzwiebeln in Olivenöl anschwitzen, dann die restlichen Zutaten dazugeben und abschmecken.

Den Filoteig in 8 Quadrate schneiden und jeweils 1 EL Fenchel-Oliven-Masse in die Mitte geben und den Teig zusammenfalten. Mit Olivenöl bepinseln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Rohr bei 180 °C Ober/Unterhitze 6 bis 8 Minuten backen.

Gewürz-Lammragout mit Fenchel-Oliven-Tascherl und etwas Lammjoghurt anrichten.