



Lammragout türkisch

Türkisch? Die Zutaten entsprechen nur so ungefähr der türkischen Küche. So wird Wein wird zwar auch in der Türkei angebaut, besitzt aber nur eine geringe Bedeutung. Der Wein ist mit etwas Essig die Grundlage für eine kräftige Marinade mit Bockshornklee, Knoblauch und Koriander.

Der intensiv schmeckende Bockshornklee ist oft der prägende Geschmacksgeber von Currys. Er ist in den Küchen Nordafrikas und dem nahen Osten ein oft verwendetes Gewürz. Garam masala ist ursprünglich eine fernöstliche Gewürzmischung aus Kardamom, Zimt, Nelken und Kümmel, und wird auch in der türkischen Küche oft verwendet, so findet man dieses Gewürz hierzulande in den meisten türkischen Läden. Peperoni und Tomate sind hingegen fester Bestandteil türkischer Gerichte, und Lammfleisch sowieso. Vom Lamm werden auch die fettreicheren und kräftiger schmeckenden Teile gern als Ragoût zubereitet oder in Eintöpfen mitgekocht.

Zutaten (2-3 Portionen)

400g Lammvoressen

Marinade:

5cl Weisswein
3cl weisser Balsamico
1/2Tl Koriander gemahlen
1/2Tl schwarzer Pfeffer gemahlen
1/2Tl Bockshornklee
1 grosse Knoblauchzehe

Schmoren:

2 spitze Peperoni ca. 140g
1 grössere Zwiebel
2 Knoblauchzehen

1El Sojasauce (Kikkoman)
1/2Tl Garam masala
4dl Hühnerbouillon
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Alle Zutaten (Knoblauch gepresst) für die Marinade vermischen. Zusammen mit dem Lammfleisch in eine Schüssel geben, dabei sollte das Fleisch gerade so knapp mit Marinade bedeckt sein (ev. noch etwas Wein zugeben). 24 Stunden ziehen lassen.

Zwiebel halbieren und längs zur Schale in dünne Streifen schneiden. Knoblauchzehen längs halbieren und zu dünnen Schieben schneiden. Stielansatz der Peperoni wegschneiden. Peperoni längs halbieren, Kerne und weisses Fruchtfleisch entfernen. In ca. 5mm dicke Scheiben schneiden.

Marinde durch ein Sieb abgiessen und auffangen. Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Fleischwürfel kurz und scharf anbraten, dabei einmal wenden. Damit das Fleisch kein Saft zieht, darf es nur locker in der Bratpfanne liegen (portionenweise anbraten). Während dem Braten nicht darin herumstochern.

Fleisch in einen Schmortopf geben. Bratensatz mit der Marinade ablöschen, kurz aufkochen und durch ein Sieb zum Fleisch geben (Die Bratrückstände sind bitter und sollten entfernt werden).

Bratpfanne kurz auswaschen und wieder auf die etwas weniger heisse Herdplatte stellen. Bratbutter schmelzen und die Zwiebel, Peperoni und den Knoblauch ca. 5 Minuten dünsten, dabei ab und zu wenden. Zum Fleisch geben.

Bouillon zum Fleisch giessen, es sollte so knapp bedeckt sein. Mit Garam masala, Sojasauce und wenig Pfeffer würzen. Aufkochen und 2 Stunden leicht köcheln lassen. Zuerst 1 Stunde mit Deckel, dann ohne, damit die Sauce etwas einkocht.







