Lammpfeffer

Peffer muss nicht immer vom Wild sein. Das kräftige Lammfleisch eignet sich ebenso gut dazu. 5 Tage lag es in der Beize aus Wein, Essig und Gewürzen. Die Beize macht das schon sehr zarte Lammfleisch noch mürber und verleiht im den typischen, säuerlichen Pfeffergeschmack. Geschmort habe ich das Ragoût in Bouillon und Rotwein, die Beize wäre etwas gar sauer gewesen.

Zutaten (2 Portionen)

```
Beize:
400g    Lammvoressen
10      Wacholderbeeren
15      schwarze Pfefferkörner
4       Lorbeerblätter
2dl     kräftiger Rotwein
1dl     Rotweinessig

Pfeffer:
1       Rüebli
1       kleines Stück Sellerie
3       Lorbeerblätter
6       Wacholderbeeren
10      schwarze Pfefferkörner
6       Nelken
1cm     Zimtstange
1El     Tomatenpüree
1dl     kräftiger Rotwein
2dl     Hühnerbouillon
12      Silberzwiebeln
60g     Bratspeck in Streifen geschnitten
        Bratbutter
```

20g Mehl
20g Butter

Zubereitung

Beize:
Gewürze leicht mörsern, zusammen mit dem Wein und Essig in einen Beutel geben (Vacuumbeutel sind bestens geeignet), Fleisch dazugeben, Luft aus dem Beutel drücken und verschliessen. 5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Pfeffer:
Beize abgiessen und wegleeren. Fleisch von den groben Gewürzteilen befreien und mit Haushaltpapier trocknen. Portionenweise kurz aber kräftig in Bratbutter anbraten. In den Schmortopf geben. Nochmals etwas Bratbutter ind die Bratpfanne geben und Tomatenpüree ca. 2-3 Minuten anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen und zum Fleisch geben. Mit Hühnerbouillon auffüllen, bis das Fleisch grad so bedeckt ist. Gewürze im Gewürzbeutel, Rüebli und Sellerie hineinlegen und ca. 2 Stunden auf kleiner Flamme schmoren. Der Pfeffer sollte immer nur leicht simmern. Nach 75 Minuten Speck und Silberzwiebelchen hinzugeben. Zum Binden der Sauce Mehl und Butter zusammen verkneten bis eine homogene Masse enstanden ist. Stückenweise in den Pfeffer einrühren bis er die gewünschte Konsistenz hat. Danach nochmals 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Zutaten für die Beize

Das Beizen im Beutel spart Wein und Essig

Das gebeizte Lammfleisch mit den Zutaten für den Pfeffer

Praktisch: Teebeutel zum selberfüllen als Gewürzbeutel (Erhältlich in der Drogerie)