Lammgeschnetzeltes mit Oliven und Pesto

Zu Lammfleisch passt eine kräftige, leicht pikante Sauce mit Oliven, Peperoncino, etwas Pesto und natürlich Knoblauch. Die Dosierung richtet sich natürlich nach der persönlichen Vorliebe. Je nach Herkunft kann Peperoncino recht unterschiedlich scharf sein. Ich habe zu Beginn nur die Hälfte zugegeben, die Sauce nach einer halben Stunde gekostet und noch etwas nachgewürzt. Die Bouillon sollte eher mild dosiert werden, denn während dem Schmoren kocht sie ein und wird salziger.

Dazu passt Reis oder die saucenfreundlichen Tagliolini (ganz schmale Nudeln).

Zutaten (2 Portionen)

280g	Lammgeschnetzeltes (Schulter)
80g	grüne Oliven, entsteint
1	kleine Zwiebel
2	Knoblauchzehen
4cm	Peperoncino (ohne Kerne)
1Tl	Pesto (ohne Käse)
5cl	Weisswein
2dl	Hühnerbouillon
1El	Sauerrahm
1Tl	Mehl
	schwarzer Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Oliven halbieren. Zwiebel und Knoblauch hacken. Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote in schmale Streifchen schneiden.

Lammgeschnetzeltes mit Mehl bestäuben und vermischen.

Olivenöl erhitzen, Lammgeschnetzteltes portionenweise anbraten, damit das Fleisch kein Wasser zieht: Jeweils zuerst etwas Zwiebel in die Bratpfanne geben, dann das Fleisch locker darauf verteilen und ca. 3 Minuten braten lassen ohne es zu bewegen. Wenden und nochmals 3 Minuten braten lassen und aus der Pfanne nehmen.

Die zweite (oder letzte Portion) mit Weisswein ablöschen, alles Fleisch zugeben und etwas einkochen lassen. Knoblauch, Peperoncino und Pesto zugeben. Bouillon dazugiessen und offen ca. 1 bis 1 1/2 Stunden köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen. 1 El Sauerrahm untermischen und bei Bedarf mit Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit einem Klacks Sauerahm und ein paar Olivenschnitzen garnieren.