

Sorcetti mit Lammragout:

Da das Originalrezept (aus dem Winespectator) auf amerikanischen Masseinheiten basiert, habe ich es auf metrische umgerechnet. Zuletzt gekocht: Januar 2015 in Kassel. Es paßt toll zu Rhône-Blends wie dem Daily Red, aber auch zu weichen Grenache und Syrahs. Wollen Sie Weißwein trinken, darf es eines der kräftigeren Exemplare, ruhig auch im Barrique ausgebaut, sein. (JH)

Zutaten für 4 Personen:

- 6 TL Olivenöl
- 1,5 kg Lammschulter, gewürfelt
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 mittlere Zwiebel (ca. 200g)
- 3 Lorbeerblätter
- 3-10 cm frischen Stängel Rosmarin
- 240 ml Rotwein
- 1 l Lamm- oder Hühnerfond
- 1,5 kg Kartoffeln (vorwiegend mehlig kochend), geschält und gewürfelt
- 450g Senfkohl (Pak Choy), nur das Grüne davon
- 120 g Mehl, und noch ein bißchen in Reserve dazu
- 2 große Eier

Zubereitung:

1. Ofen auf 175 Grad Celsius vorheizen. Große Sauteuse erhitzen und das mit 1 TL Salz und 1,5 TL schwarzem Pfeffer gewürzte Lamm in Olivenöl rundherum braun anbraten (hohe Hitze). Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Nun Zwiebel und Kräuter über mittlerer Hitze braten, ca. 2 Minuten. Pfanne mit dem Wein ablöschen, Wein fast völlig verkochen lassen. Fond zugeben, zum Köcheln bringen, dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Lamm in einen mittleren Bräter geben und Fond-Zwiebel-Mischung dazu geben. Fest mit Alufolie abdecken und 60 Minuten oder bis das Lammfleisch weich ist in den Ofen (bei mir mehrere Stunden, aber auf kleinerer Temperatur). Pfanne aus dem Ofen holen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
3. Ungefähr eine Stunde, bevor das Lamm in den Ofen kommt, die Kartoffelwürfel in gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, dann nur noch simmern lassen, bis sie weich sind. Abgießen und grob zerdrücken, leicht abkühlen lassen.
4. Noch einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und Senfkohlblätter ca. 1 Minuten blanchieren, sofort in Eisbad abschrecken und (laut Originalrezept) in einem frischen Handtuch auswringen. Fein hacken, zu den Kartoffeln geben, dazu die Eier, das abgewogene Mehl und einen Teelöffel Salz. Vorsichtig zu einem weichen klebrigen Teig vermengen.
5. Teigmasse auf die Arbeitsfläche mit ein wenig von dem extra Mehl geben und von allen Seiten leicht mit Mehl bestäuben, in vier Teile teilen
6. Jede Portion Teig in 5cm breite Stücke rollen, jedes Teil in 2,5cm-Stückchen schneiden und jeweils zu 2,5cm x 2cm-Zylindern rollen, mit Pralinengabel o.ä. seitliche Rillen anbringen und auf leicht(!) bestäubter Matte oder Brett im Kühlschrank 1-2 Std. ruhen lassen.
7. Die Sorcetti portionsweise in kochendem Salzwasser garen (soll nach Zugabe nur leicht simmern), bis sie aufsteigen (dauert 3-4 Minuten). Mit dem Lamm servieren.

Guten Appetit!

Anmerkungen:

Die Sorcetti sind nicht ganz so grün wie im Originalrezept, da ich nur 200g Pak Choy - Blätter da hatte. Dafür habe ich noch etwas Muskatnuss ran gemacht, und ein kleines Stück Zimtrinde ans Lammragout. Das Muster habe ich hier gemacht, indem ich die kleinen Stückchen auf einem Pralinengitter in Form gerollt habe; aufgrund des Grünzeugs ließen sie sich nämlich nicht so schön gleichmäßig mit der Teigkarte teilen.