Ragout vom Milchlamm mit Erbsenschoten, Estragon und Eierweinbrand-Nockerl

Haubenköchin Elisabeth Grabner hat uns ein leckeres Osterrezept Ragout vom Milchlamm geschickt. Vielen Dank.

Verfasser: HimmelhochTeam

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Ragout

1.20 kg	Milchlammschulter (ausgelöst)
150 g	Wurzelgemüse
10 Stk.	Pfefferkörner
3 Stk.	Wacholderbeeren
1 Stk.	Thymianzweigerl
1 Stk.	Lorbeerblatt
125 ml	Pflanzenöl
125 ml	Rotwein
1 l	Gemüsefond
2 TL	Stärkemehl
100 g	Erbsenschoten

	Rote Paprika
	Zweigerk Estragon

Nockerl

2 Stk.	Eier
200 g	Glattes Mehl
70 ml	Wasser
1 Prise	Salz, Pfeffer
1 Prise	Cayennepfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

1. Für das **Ragout vom Milchlamm** als erstes die Milchlammschulter in Würfel schneiden, salzen und pfeffern.

2. Danach das Wurzelgemüse schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Nun das Fleisch in Öl anbraten und mit Rotwein ablöschen.

3. Gemüsefond und Gewürze beimengen und zugedeckt 1 Stunde garen.

4. Nach 40 Minuten das Wurzelgemüse dazugeben. Das Stärkemehl mit Wasser anrühren und in den Schmorsaft einrühren.

5. Währenddessen die Erbsenschoten bissfest garen und anschließend kalt abspülen. Paprika schälen, schneiden und mit den Erbsenschoten in zerlassener Butter mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

6. Am Ende geschnittenen Estragon über das fertige Ragout geben.

7. Nockerl: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und dann mit einem Nockerlsieb in kochendes Salzwasser drücken. Abseihen, kalt abspülen und in aufgeschäumter Butter erwärmen.

Tipp

Zum Ragout vom Milchlamm passt ein herrlicher Rotwein.