

Italienische Rezepte

Lammfrikassee Agnello in Fricassea

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Fleisch, Frikassee, Frühling, Italien, Lamm

800 g	Mageres Lammfleisch, - gewürfelt	3	Essl. Zitronensaft
		250 ml	Brühe
1	Gehackte Schalotte	1	Essl. Gehackte Petersilie
1	Knoblauchzehe	1	Teel. Gehackte Minze
125 ml	Weißwein	4	Essl. Olivenöl
250 ml	Sahne		Salz und Pfeffer
2	Eidotter		

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Lammfleisch, die Schalotte und den Knoblauch goldbraun anbraten. mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und salzen. mit Brühe auffüllen und bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde zugedeckt schmoren, bzw. solange, bis das Fleisch sehr zart wird.

In einer Schüssel 2 Eidotter mit Sahne, Kräutern, Zitronensaft, Salz und Pfeffer schlagen und zu dem Fleisch geben. Zwei Minuten lang gut umrühren, vom Herd nehmen und heiß servieren.

Die überraschende Feinheit dieses Gerichtes verlangt nach einem eleganten Rotwein, der aber seinen Geschmack nicht überdeckt. Ideal dazu finde ich Vino Nobile di Montepulciano La Braccasca, Tenute Marchese Antinori Chianti Classico Riserva oder Tignanello.