

Lamm-Bolognese mit Pasta



Zubereitung

Für 4 Personen

1 Das Lammragout nochmals kleiner, d. h. in feine Würfelchen schneiden; dies nennt der Italiener «Ragù» und wird klassischerweise mit Rindfleisch für die Original-Bolognese-Sauce gemacht. Man kann das Lammragout aber auch vom Metzger durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes treiben lassen.

2 Den Rohschinken in kleine Vierecke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Sellerie schälen und in kleinste Würfelchen schneiden.

3 In einer mittleren Pfanne etwas Olivenöl kräftig erhitzen. Das Lammfleisch und den Rohschinken in 2 Portionen kräftig anbraten. Dann Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Weisswein ablöschen und alles zugedeckt etwa 50 Minuten sehr weich schmoren; dabei wenn nötig etwas Flüssigkeit nachgiessen.

Zutaten

500 g Lammragout
150 g Rohschinken, in Scheiben geschnitten
2 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
200 g Sellerie
Olivenöl, zum Anbraten
5 dl Weisswein

Zum Fertigstellen

3 Esslöffel Pinienkerne
2 Bund Basilikum
2 Esslöffel Olivenöl
0.5 dl Wasser
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
1 Zitrone
400 g Teigwaren, nach Belieben (z.B. Spiralen, Spaghetti)
100 g Pecorino, zum Reiben, ersatzweise Parmesan

4 Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und grob schneiden. Pinienkerne, Basilikum, Olivenöl und Wasser in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer zu einer feinen Paste pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Die Schale der Zitrone fein abreiben und dem Ragout beifügen. Den Saft auspressen und zum Würzen beiseitestellen.

6 Wenn die Lammsauce fertig gegart ist, die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.

7 Kurz vor dem Servieren die Basilikumpaste unter die Lammsauce mischen und diese mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

8 Die Pasta in ein Sieb abschütten, gut abtropfen lassen, in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und das Ragù darübergerben.

Nach Belieben mit frisch geriebenem Pecorino oder Parmesan servieren.