



Jarret d'agneau au romarin

Lammhaxe mit Rosmarin

Pour 4 personnes:

1,5 kg de jarrets d'agneau dégraissés
 6 c.à s. d'huile d'olive
 2 c. à s. de farine
 1 poireau coupé en rondelles
 2 branches de céleri grossièrement hachées
 2 carottes taillées en rondelles
 1 échalote, finement haché
 2 gousses d'ail
 6 champignons de Paris, coupés
 1 bouquet garni (thym, romarin, laurier)
 ¼ l de vin rouge
 ¼ l de bouillon /ou fond d'agneau
 sel, poivre
 1 c. à s. de crème fraîche

Für 4 Personen

1,5 kg Lammhaxen, vom Fett befreit
 6 EL Olivenöl
 2 EL Mehl
 1 Porree in Ringen geschnitten
 2 Selleriestangen, grob zerkleinert
 2 Karotten in Scheiben geschnitten
 1 Schalotte, fein gehackt
 2 Knoblauchzehen
 6 Champignons in Scheiben geschnitten
 1 Kräuterstrauß (Thymian, Rosmarin, Lorbeer)
 ¼ Liter Rotwein
 ¼ Liter Bouillon oder Lammfond
 Salz, Pfeffer
 1 EL Creme fraiche

Preparation:

Préchauffez le four à thermostat 5
 Chauffez l'huile dans une cocotte à feu moyen-vif
 Enrobez les jarrets de farine, puis faites-les dorer dans l'huile chaude.
Rétirez et réservez.
 Pelez les gousses d'ail et faites les revenir dans la même cocotte avec le poireau, le céleri et les carottes. Mélangez de temps en temps pendant 5 min.
Arrosez avec le vin et le bouillon.
Laissez frémir en augmentant le feu.
 Ajoutez le bouquet garni.
 Assaisonnez avec le sel de mer avant de déposer les jarrets dans la sauce.
Ajoutez les champignons.
Fermez la cocotte et mettez au four et laissez mijoter 3 heures.
 Ajoutez la crème fraîche et vérifiez l'assaisonnement avec de sel et poivre.
Servez avec une purée de pommes de terre.

Zubereitung:

Heizen Sie den Backofen auf 140°C vor
 Erhitzen Sie das Öl in einem Bräter bei mittlerer Temperatur. Bemehlen Sie die Haxen und braten Sie sie in dem heißen Öl goldbraun an
Nehmen Sie sie raus und stellen Sie sie beiseite.
 Im gleichen Topf schmoren Sie den abgezogenen Knoblauch, Porree, Sellerie und die Karotten an. Rühren Sie von Zeit zu Zeit um für 5 Minuten.
Gießen Sie Wein und Bouillon vorsichtig an.
Lassen Sie das Ganze **aufkochen** und beobachten Sie die Hitze. Geben Sie den Kräuterstrauß dazu.
 Reiben Sie die Haxen mit Meersalz ein bevor Sie sie in den Topf zurückgeben.
Fügen Sie die Pilze hinzu.
Schließen Sie den Topf und geben ihn in den Backofen für 3 Stunden.
 Die Soße mit Creme fraiche abrunden und nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Servieren Sie die Lammhaxen mit einem Kartoffelpüree.



Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

