Lammragout mit Gorgonzola-Salbei-Gnocchi

Fleisch-Gerichte » Lamm

Zutaten (4 Personen)

» 700g Gnocchi
» Salz & Pfeffer
» 100g Gorgonzola
» 2 EL Salbeiblatt (-blätter)
» 200ml Schlagsahne
» 100g Gratin-Käse
» 400g Lammfilet
» 4 Schalotte(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 4 EL Öl
» 400ml Instant-Fleisch-Brühe
» 150ml Rotwein
» 1 TL Koriander
» 1 TL Anis
» 2 EL Tomatenmark

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Gnocchi in Salzwasser nach Packungsanleitung garen, abgießen, abtropfen lassen. Ofen auf 170°C vorheizen. Die Hälfte der Gnocchi in eine gefettete Auflaufform schichten. Hälfte des Gorgonzolas in Stücken, abgebrauste Salbeiblätter darauf geben. 100ml Sahne angießen, geriebenen Käse darüber streuen. Übrige Gnocchi in die Form geben, mit restlichem Gorgonzola bedecken, übrige Sahne darüber gießen.

2. Fleisch abbrausen, trockentupfen, würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen, in Spalten teilen bzw. hacken. Beides im heißen Öl andünsten. Das Lammfleisch zufügen, anbraten. Brühe, Wein, Koriander und Anis dazugeben und alles ca. 30min schmoren. Gnocchi im Ofen in ca. 25min goldgelb backen.

3. Tomatenmark in das Ragout einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Lammragout mit den überbackenen Gnocchi auf Tellern anrichten und servieren.

Nährwerte: 690kcal/E41g/F43g/KH30g pro Portion

angelegt am: 09.12.2004 Rezept-Nr: 1359

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke