

Weinempfehlung:



2007

Radici Taurasi

Riserva DOCG, Mastroberardino

Seit 1986 gilt die tiefrote Radici Taurasi Riserva mit ihrer beeindruckenden Aromenfülle und ihrem kraftvollen Körper als eine der besten Interpretationen der kampanischen Weinkultur. Auf etwa 550 Höhenmetern stehen in Irpinien die alten Aglianico Reben, aus deren geringem Ertrag der Wein gemacht wird. Er wird zwei Jahre in Barriques ausgebaut, sein Aroma ist vielschichtig, reicht von Kirschen über Gewürze bis zu Tabak und Röstnoten. Der Wein schmeckt konzentriert, mit in der Jugend kräftigem Tannin, er erinnert an Trockenfrüchte, Kirschen, Pfeffer und Lakritze. Dieser feurige Rote passt zu Pecorino und Parmiggiano, zu Trüffeln, Steinpilzen, geschmortem Rind oder Wild und anderen würzigen Gerichten.

29,50 €

39,33/1 l

Hauptgang: Osterlamm mit Rotweinschalotten

Zutaten für 4 Portionen:

- 1,2 kg Lammkeule
- 3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund Rosmarin
- ½ Thymian
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 Schalotten
- ½ rote Paprika
- 500 ml Rotwein
- 1 Stück Zitronenschale



- 1 Nelke
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Rotwein
- 750 ml Lammfond

Zubereitung:

Schälen Sie die Zwiebeln und die Schalotten. Danach schneiden Sie die Zwiebeln in Streifen und die Schalotten vierteln oder achteln Sie je nach Größe. Auch beim Knoblauch ziehen Sie die Haut ab und hacken diesen in kleine Stücke. Die Kräuter waschen Sie nun und schütteln diese trocken. Anschließend putzen Sie die Paprika und schneiden diese in feine Streifen. Nun salzen und pfeffern Sie das Lammfleisch.

Das Lammfleisch braten Sie in heißem Öl an und geben dann Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch dazu. Braten Sie für einen Moment alles an und geben Sie dann Tomatenmark und Paprika dazu. Lassen Sie nun alles für einen Moment ziehen, um dann den Wein und den Fond hinzufügen zu können. Jetzt kommen noch Kräuter, Zitronenschale, Nelken und Lorbeerblätter dazu und alles kann zugedeckt etwa 1 Stunde schmoren.

Bei Bedarf können Sie Oliven dazugeben und noch ein wenig Wasser angießen. Lassen Sie das Lammfleisch weitere 45 Minuten schmoren. Nach den vergangenen 45 Minuten können Sie die Kräuterzweige und Lorbeerblätter entfernen, die Sauce abschmecken und anrichten.