

Milchlamm mit Artischocken und Kartoffeln

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Hanna Trasmundi-Fiechter aus Volketswil, ZH)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1.2 kg Ragout vom Milchlamm
- je nach Grösse 8 – 16 Artischocken
- 600 g festkochende Kartoffeln
- 8 Knoblauchzehen, in der Schale und leicht gequetscht
- 1 Bund Peterli, fein gehackt
- etwas Zitronensaft
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- einen grosszügigen «Gutsch» Weisswein
- etwas Olivenöl
- nach Belieben eine Wachholderbeere
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Die zähen Blätter und das Heu der Artischocken grosszügig entfernen und das zarte Herz halbieren.

Artischocken, Kartoffeln, Fleisch und die restlichen Zutaten (ausser dem Weisswein) in einen Bräter geben. Mit etwas Olivenöl begiessen und Salz und Pfeffer dazugeben. Gut mischen und für etwa zwei Stunden in den vorgeheizten Ofen schieben. Nach halber Garzeit den Weisswein dazugeben und fertig garen.