



Feierlich und befriedigend: Der Panais royal macht seinem Namen einige Ehre.

Panais royal

Gebackene Pastinaken mit einer Lammfleisch-Zimt-Sauce

Die Anregung zu diesem Rezept stammt von Aristide Gouffé, dem ‹Hauswart› des Château Kannèl in Port-Louis. Der Hobbyhistoriker, passionierte Schlossführer und leidenschaftliche Koch behauptet, dass es sich bei der Sauce aus gehacktem Lammfleisch um eine der Leibspeisen von König Oscar I. gehandelt habe. Er will das Rezept von seiner Urgroßmutter bekommen haben, die mit einer Enkelin von Oscars Köchin befreundet gewesen sei. Der König hatte, wie allgemein bekannt, eine spezielle Beziehung zu Zimt, der auch in dieser Sauce eine prominente Rolle spielt – dennoch kommt einem die Geschichte von Gouffé ein bisschen abenteuerlich vor. Sein Rezept indes überzeugt.

Pastinaken wachsen im Garten des Schlosses und Gouffés Methode, sie im Ganzen zu backen, ist kulinarisch sehr befriedigend – bekommt das würzige Gemüse doch auf diese Weise ein erdiges Kastanienaroma

und eine dunkle und ernste Süße, die sehr gut zu den eher exzentrischen Klängen der Lammsoße passt. Diese *sòs kik* duftet intensiv nach Zimt, mit einer stark körperlichen, etwas säuerlichen Note. Sie schmeckt feierlich, buttrig und ein wenig mysteriös, am Gaumen klingt die Muskatblüte nach. Allen Zweifeln am königlichen Geblüt der Sauce zum Trotz passt der salbungsvollen Namen Panais royal doch sehr gut zu dem Gericht.

Für 2 Personen

- 2 EL Bratbutter
- 250 g Hackfleisch vom Lamm
- 1 stattliche Zwiebel (150 g),
fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, fein
gehackt
- ½ TL Salz
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Wasser für das Fleisch
- 1 Zimtstange, frisch gerieben
oder gemahlen (½ TL)
- 2 TL Muskatblüten, zerkrümelt
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL Korinthen oder andere
Weinbeeren
- 1 EL Pinienkerne, kurz angeröstet
- ~ Salz zum Abschmecken
- 2 tüchtige Pastinaken (je 250 g)
- 120 g Joghurt
- ~ Salz für die Joghurtsauce

Die genaue Kochzeit der Knollen hängt von den Pastinaken ab. Manche sind nach 40 Minuten schon ziemlich schlaff – bei anderen kann es vorkommen, dass sie auch nach mehr als einer Stunde im Ofen im Kern noch hart sind.

Das hier vorgestellte Pastinaken-Rezept nach Aristide Gouffé wurde in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrer Kochschule Cookuk in Aarau präzisiert.

- 1 | Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch begeben und scharf anbraten – dabei die Klümpchen mit einer Kelle auseinander drücken.
- 2 | Hitze etwas reduzieren. Zwiebel und Knoblauch mit Salz begeben, unter ständigem Rühren glasig dünsten.
- 3 | Mit Weißwein und 200 ml Wasser ablöschen. Zimt, Muskatblüte, Chili, Korinthen und Pinienkerne dazugeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Pfanne so zudecken, dass nur noch ein schmaler Spalt offenbleibt. 1 Stunde lang köcheln lassen, ab und zu umrühren und wenn nötig etwas Wasser zugeben. Mit Salz abschmecken.
- 4 | Pastinaken waschen und trocken tupfen. Ganz mit Schale auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und im 200 °C heißen Ofen während 60 Minuten backen, gelegentlich wenden. Bevor man sie aus dem Ofen nimmt, sollte man den Gargrad mit einem Messer prüfen, das Innere der Knollen sollte etwa die Konsistenz von Schalenkartoffeln haben.
- 5 | Joghurt mit Salz verrühren und wenigstens 15 Minuten durchziehen lassen.
- 6 | Die Pastinaken der Länge nach aufschneiden und auf Teller drapieren. 1–2 EL Fleischsauce auf das Gemüse geben und einen Klecks Joghurt dazu tropfen.