

Lamm-Gigot

1 1/2 - 2 kg Lamm-Gigot
1 Esslöffel Salz

Fleisch einreiben

einige kleine Rosmarinzweige mit dem Messer im Fleisch kleine Einschnitte anbringen. Rosmarinzweige hineinstecken, Gigot in ein ofenfestes Geschirr legen

1/2 dl Sais Öl

in einer kleinen Pfanne erhitzen, über das Fleisch giessen, Bratgeschirr auf die unterste Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens stellen. Nach 20-25 Minuten, wenn der Braten leicht gebräunt ist, Hitze auf 180 Grad reduzieren.

Marinade:

2 EL Senf
3 Knoblauchzehen, gepresst
1 EL Rosmarin, gehackt
1/2 TL Sardellenpaste oder
2 Sardellen, fein zerdrückt, nach Belieben
3 EL Weisswein
1 EL Essig
1 Prise Streuwürze

gut verrühren und den Gigot während des Bratens fleissig mit der Marinade bestreichen.

Bratzeit nach dem Anbraten: etwa 70-80 Minuten (Fleischthermometer 60 Grad / pro 1/2 kg Fleisch etwa 20 Minuten).

Der Braten soll inwendig a point sein, d.h. beim Einstechen mit der Fleischgabel muss der Saft noch leicht rötlich austreten. Den Braten vor dem Tranchieren etwas ruhen lassen.

Sauce:

1 dl Weisswein

2 dl klare Bratensauce,
angerührt
1/2 TL Tomatenpüree
1 TL Senf
1 TL Zitronensaft

ins Bratgeschirr giessen, den Bratensatz auflösen

Pfeffer aus der Mühle
Streuwürze

verrühren, zum Bratensatz giessen, kurz aufkochen und absieben

Sauce abschmecken.

Tip:

Tranchieren: Fleisch dem Knochen entlang beidseitig lösen, schräg zum Knochen von oben nach unten in dünne Scheiben schneiden.