



METZGEREI

Müller

Weite Gasse 12
5400 Baden

Te . 056 / 222 69 04
Fax 056 / 222 70 94

www.mueller-metzg.ch

Milchlamm-Gigot an Bärlauchsauce

Für 6 Portionen

Zutaten

- 1 Milchlamm-Gigot ca. 1,2bis 1,5 kg
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bd. Majoran
- 1 Bd. Thymian
- 1 TL Milder Senf
- 3 El. Öl
- 2 El. Bratbutter
- 1 Schalotte
- 1 TL Butter
- 200 dl Lammfond; o. Kalbsfond
- 2 Bd. Bärlauch
- 200 dl Rahm

Lammgigot dressieren, d.h. überflüssiges Fett und Sehnen wegschneiden. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Majoran fein hacken, Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

Je etwa 1/3 der Kräuter mit Knoblauch, Senf und Öl mischen. Den Lammgigot mit der Marinade bestreichen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Die Bratbutter erhitzen. Den Gigot rundum gut anbraten, dann in eine feuerfeste Form legen. Restlichen Majoran und Thymian über den Gigot streuen. Den Gigot im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa eine Stunde braten. Das Fleisch soll dem Knochen entlang noch leicht rosa sein.

Inzwischen die Schalotte schälen und fein hacken. In der Butter goldgelb dünsten. Mit dem Fond ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Bärlauchblätter waschen, wenn nötig entstielen und in Streifen schneiden. In die eingekochte Saucenflüssigkeit geben und mit dem Stabmixer pürieren. Den Rahm dazugeben und die Sauce noch so lange einkochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Gigot aus dem Ofen nehmen und zugedeckt zehn Minuten ruhen lassen, dann dünn aufschneiden. Die Sauce separat dazu servieren. Als Beilage neue Bratkartoffeln mit jungem Gemüse servieren.

En Guete