

Lammgigot an Rosmarin-Portwein-Sauce

Zutaten für 4 Personen

Marinade:

1 TL Senf

2 Knoblauchzehen, gepresst

2 EL gehackter, Rosmarin

1 EL fein geschnittener Thymian

wenige schwarze Pfefferkörner, grob zerstoßen

½ Saft einer Zitrone

2 EL roter Portwein

4 EL Bratbutter

Lammgigot:

1 Lammgigot ca. 2 kg vom Metzger entbeint und gebunden

Bratbutter

Salz

Sauce:

30 g weiche Butter

2 EL Mehl

4 dl Lammfond oder Fleischbouillon

4 dl Portwein

3 Zweige Rosmarin

Salz und Pfeffer

1 Prise Zucker

Für die Marinade Senf, Knoblauch und Gewürze verrühren, Zitronensaft und Portwein begeben, mischen, Bratbutter begeben und gut verrühren.

Lammgigot mit Haushaltspapier trocken tupfen. Rundum mit Marinade bepinseln. Luftdicht verschliessen und 1 – 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Restliche Marinade vom Lammgigot entfernen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Mit Bratbutter in der Bratpfanne bei mittlerer Hitze 10 Minuten rundum anbraten, bis überall eine schöne Kruste entstanden ist. Salzen.

Lammgigot in die mit Bratbutter bebutterte ofenfeste Form geben. Im auf 75° Grad vorgeheizten Ofen 3 Stunden garen.

Für die Sauce Butter und Mehl verrühren, kühl stellen.

Lammfond, Portwein und Rosmarin zur Hälfte einkochen lassen. Sauce absieben und wieder in die Pfanne geben. Vorbereitete Mehlbutter portionenweise begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Bei kleiner Hitze leicht einkochen und würzen.

Lammgigot in dünne Scheiben schneiden, auf Teller verteilen und mit der Sauce beträufeln. Mit Rosmarin garnieren.

Dazu passen Nudeln, Spätzli oder Reis und Saisongemüse.

Weintipp: Dazu passt am besten ein eleganter, sonnenverwöhnter Toskaner, ein exzellenter Roter aus dem spanischen Toro oder ein gut ausgebauter Malbec aus Argentinien.

Aus unserem Sortiment:

Lagone Aia Vecchia, Toscana

Flocco Toscana, Castello di Bolgheri

Gago, Telmo Rodriguez, Toro

Alamos Malbec, Argentinien