

Lammgigot mit Knoblauchsauce - Der beliebte Klassiker

Eine Keule, die einschlägt. Ein zartes saftiges Lammgigot ist immer ein Festessen.

Wagen Sie sich wieder einmal an diese klassische Keule, denn gewusst wie, ist auch das Tranchieren keine Hexerei.

Zutaten für 6-8 Personen

1 Lammgigot (ca. 2 kg mit dem Knochen)

Marinade:

- 2 EL Senf de Dijon
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Öl
- 1 EL Sesamöl
- 3 EL Sesamsamen
- 3 Knoblauchzehen gepresst
- je 2 TL Rosmarinnadeln und Thymianblättchen, fein gehackt (frische oder getrocknete Kräuter)

Das Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen. Alle Zutaten für die Marinade gut verrühren. Gigot damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren.

Braten:

- 1 EL Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zwiebel, besteckt mit Lorbeerblatt und 2 Gewürznelken
- 3 Knoblauchzehen, schälen und vierteln
- 2 Karotten, in Stücke geschnitten

Knoblauchsauce:

- 4 dl fertiger Lamm - Fond oder Fleischbouillon
- 1 Messerspitze Liebigs Fleischextrakt
- 4 Knoblauchzehen, durchgepresst
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 1 EL Maizena
- 2 EL Weisswein, trocken
- 50 gr Butter, kalt, in Stücken
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Gigot ca. 1 Stunde vor dem anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einem spitzen Rüstmesser auf den Gigot verteilt so grosse und tiefe Einschnitte machen, dass jeweils ein viertel Knoblauch hineinpasst. Backofen vorheizen auf 240°. Den mit Knoblauch gespickten Gigot mit Salz und Pfeffer würzen, ins Bratgeschirr oder auf ein Backblech legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle des Gigot so einstecken, dass es den Knochen nicht berührt. Bratgeschirr in der unteren Hälfte des Ofens einschieben, Gigot ca. 25 Minuten ohne zu wenden anbraten. Zwiebeln und Karotten beigegeben, die Hitze auf 80° reduzieren., ca. 2 ½ Stunden braten. Die Kerntemperatur des Gigot sollte 60 - 65° betragen. Das Gigot kann anschliessend bei 60° ca. 1 Stunde warm gehalten werden.

Gigot herausnehmen, warm stellen. Bratfett evtl. mit Haushaltspapier auf tupfen. Fond oder Bouillon ins Bratgeschirr giessen, Bratsatz auflösen, in ein Pfännchen absieben. Fleischextrakt, Knoblauch und Kräuter beigegeben, Flüssigkeit auf ca. 3 dl einkochen. Kräuter entfernen. Maizena mit dem Wein anrühren, dazugiessen, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, ca. 3 Minuten kochen. Pfanne von der Platte ziehen. Hitze reduzieren. Die eiskalten Butterwürfel portionenweise mit dem Schwingbesen verarbeiten. Dabei die Pfanne hin und wieder kurz auf die Platte stellen, um die Sauce immer wieder zu erwärmen; sie darf aber nicht kochen. Rühren bis die Sauce crèmig ist, würzen und sofort separat zu dem Fleisch servieren.

Servieren

Fleisch in möglichst grossen Stücken dem Knochen entlang abschneiden. Dann die Fleischstücke quer zur Faser in ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden. Auf eine gut vorgewärmte Platte anrichten.

Tipp

Für eine schöne braune Kruste Gigot vor dem Servieren 5 - 10 Minuten unter dem Grill bräunen.