

LAMMGIGOT MIT ROSMARINKARTOFFELN

8 PERSONEN

Sieb
 Bräter
 Alufolie

ZUTATEN

MARINANDE

- 1 dl Olivenöl
- 4 Zweige Rosmarin, gezupft, gehackt
- 6 Zweige Thymian, gezupft, gehackt

LAMMGIGOT

- 1 Lammgigot, ca. 2,5 kg
- Bratbutter
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 5 dl Kalbsfond
- 2 Knoblauchknollen, die Zehen ausgelöst

ROSMARINKARTOFFELN

- 1 kg La-Ratte-Kartoffeln, gewaschen, al dente gekocht
- 60 g Butter
- Fleur de Sel
- Piment d'Espelette

KONFIERTE CHERRYTOMATEN

- 800 g Cherrytomaten am Stiel
- Olivenöl
- Puderzucker

ZUBEREITUNG

MARINADE – VORBEREITEN

Den Rosmarin mit dem Thymian und dem Olivenöl mischen und das Lammgigot mit der Marinade bestreichen. Mit Alufolie umwickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

LAMMGIGOT

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen. Den Lammgigot mit Fleur de Sel würzen und in einen Bräter legen, von beiden Seiten kurz grillieren. Mit dem Kalbsfond aufgiessen und mit den Kräutern und den Knoblauchzehen umlegen. Den Backofen auf 160°C temperieren und den Lammgigot ca. 120 Minuten garen. Dabei wiederholt mit dem Bratenjus begiessen. Den Lammgigot aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und 20 Minuten ruhen lassen. Den Bratenfond durch ein Sieb giessen, dabei die Knoblauchzehen beiseitestellen. Den Fond stark einreduzieren. Den Lammgigot aus der Alufolie nehmen und zurück in den warmen Bräter legen und mit dem Bratenfond glacieren.

ROSMARINKARTOFFELN

Die geschälten Kartoffeln in der heissen Butter goldbraun braten, die Knoblauchzehen hinzugeben und mit Fleur de Sel und Piment d'Espelette würzen.

Rezept von Marion Michels, Marvin Lange



ANRICHTEN

Den Lammgigot mit den gebratenen Kartoffeln, den Knoblauchzehen und den konfierten Tomaten umlegen. Mit Rosmarin und Thymian garnieren.