

Gebratene Lammkeule Bäckerinart

Gigot d'agneau

Anzahl: 10.00 Pers

Zutaten

2.2 kg	Lammgigot, dressiert
0.03 kg	Knoblauch
0.01 kg	Rosmarin, frisch
0.02 kg	Gewürzsalzmischung Fleisch
0.08 l	Erdnussöl
0.2 kg	Matignon
0.2 l	Weisser Kochwein
0.5 l	Brauner Kalbsfons

Vorbereitung

- Knoblauchzehen zerdrücken
- Zitrone in Scheiben schneiden
- Zwiebeln rüsten und in Scheiben schneiden

Zubereitung

- Lammgigot mit zerquetschtem Knoblauch einreiben und mit Rosmarin und Gewürzsalz würzen.
- 2-3 Zitronen Scheiben auf Lammgigot legen.
- Lammgigot im Ofen auf Gitter Rost mit Haushalsfolie legen. (Kleine Löcher in die Haushalsfolie machen)
- Mit Öl im Ofen bei 220 C anbraten.
- Hitze auf 180 C reduzieren und unter öfterem Arrosieren bis zur gewünschten Bratstufe weiter braten.
(Arrosoieren heisst: Bratenstücke werden während der Zubereitung im Ofen von Zeit zu Zeit mit Bratfett oder der dabei entstehenden Sosse übergossen)
- Gigot heraus nehmen und abstehen lassen.
- Kurz vor dem Servieren, den Gigot nochmals in den Ofen stellen.