

Gigot im Ofen

Zubereitung:

1. Gigot 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Fleisch mit einem spitzen Messer 10-mal ca. 3 cm tief einschneiden, je eine halbe Knoblauchzehe hineinstossen.

2. Salz und Pfeffer in einem Mörser zerstoßen, Rosmarin daruntermischen. Gigot mit Bratcrème bestreichen, mit der Gewürzmischung einreiben. Ofen auf 240 Grad vorheizen (Heiss-/ Umluftofen). Bratgeschirr in der unteren Hälfte des Ofens ca. 5 Min. heiss werden lassen. Gigot hineinlegen, beidseitig je ca. 10 Min. anbraten, Hitze auf 180 Grad reduzieren.

3. Bier und Wasser dazugießen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle so einstecken, dass es den Knochen nicht berührt. Ca. 55 Min. weiterbraten, die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen. Gigot von Zeit zu Zeit mit der Bratflüssigkeit übergießen. Gigot herausnehmen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Bratflüssigkeit in eine kleine Pfanne absieben.

Zutaten für 6 Personen

1 Lammgigot mit dem Knochen (ca. 1 1/2–2 kg)
5 Knoblauchzehen, längs halbiert
2 Teelöffel grobes Meersalz
1 Esslöffel schwarze Pfefferkörner
1 Esslöffel Rosmarin, fein gehackt
2 Esslöffel Bratcreme
2dl dunkles Bier
2dl Wasser
Pfeffer aus der Mühle nach Bedarf

Zubereitung Sauce:

Knoblauch, Wein, Bouillon und Rahm aufkochen. In der offenen Pfanne 10–15 Minuten köcheln. Maisstärke unter Rühren beifügen, aufkochen. Sauce pürieren, Senf dazugeben, würzen.

Zutaten für 6 Personen

3 Knoblauchzehen, grob gehackt
0,5 dl Weisswein
2,5 dl Fleischbouillon
2,5 dl Vollrahm
2 TL Maisstärke, mit 2 EL trockenem Wermut oder Wasser verrührt
½ TL milder Senf
Salz
Pfeffer aus der Mühle