

# 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

# Kartoffelgratin

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben von 2-3 mm schneiden oder hobeln.
2. Kartoffelscheiben in die Form schichten.
3. Milch, Rahm und nach Belieben Knoblauch mischen, würzen.
4. Guss über die Kartoffeln giessen. Die Kartoffeln sollten dabei ganz bedeckt sein, da sie sonst braun werden.
5. Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 40-50 Minuten backen. Garprobe: Mit einem Messer in eine Kartoffelscheibe stechen. Kann es ohne Widerstand herausgezogen werden, sind die Kartoffeln gar.
6. Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen. Käse und nach Belieben Butterflöckli über den Gratin verteilen und in der oberen Hälfte des Ofens ca. 10 Minuten überbacken, heiss servieren.

Werden festkochende Kartoffeln verwendet, kann die Flüssigkeit um 1-2 dl verringert werden.

## Zutaten für 6 Personen

1200 g mehlig kochende Kartoffeln, z.B. Agria oder Bintje

4 1/2 dl Milch

4 1/2 dl Rahm

2-3 Knoblauchzehen, gepresst,  
nach Belieben Salz, Pfeffer, Muskatnuss

120 g Gruyère, gerieben

Butterflöckli, nach Belieben

# Pilz - Karotten – Gemüse

## Zubereitung

Die Pilze putzen und vierteln (auch die Stiele verwenden), die Karotten längs vierteln und in ca. 1 cm lange Abschnitte schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Etwas Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Sie sollten zwar etwas Farbe nehmen, aber nicht braun werden. Die Karottenstücke dazugeben und ebenfalls etwas andünsten. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen, salzen und mit Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen.

Etwa 10 Minuten bei geschlossenem Topf und kleiner Hitze dünsten, bis sie weich sind, aber noch Biss haben. Bei Bedarf ab und zu etwas Gemüsebrühe nachfüllen. Dann bei offenem Deckel die Flüssigkeit bis auf einen Rest verdampfen lassen und die Karotten mit dem Sauerrahm verrühren. Die Petersilie zugeben, kurz aufkochen lassen und beiseitestellen.

Die Pilze in einer Pfanne in etwas Butter bei großer Hitze anbraten, salzen, pfeffern und zu den Möhren geben und unterheben. Bei Bedarf noch einmal abschmecken, warm stellen und etwa 5 - 7 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal durchmischen.

## Zutaten für 8 Portionen:

<b>1800 g</b>	Pilze, gemischte
<b>5 große</b>	Karotten
<b>2 Bund</b>	Petersilie
<b>2</b>	Zwiebeln oder 2 Schalotten
<b>0,30 Liter</b>	Gemüsebrühe
<b>5 EL</b>	Sauerrahm
	Butter
	Salz und Pfeffer
<b>2 Prisen</b>	Muskat, frisch gerieben
<b>2 Prisen</b>	Zucker