

Lammgigot mit Portweinsauce

Lammgigot mit Portweinsauce

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 125 Min.

Menu: [18.4.2018](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten: für 6 Personen

1 Lammgigot (ca. 2 ½ kg)
6 Knoblauchzehen
3 Zweiglein Rosmarin
2 EL Senf
1 EL Olivenöl
2 TL Salz
wenig Pfeffer
1 kg Rüebl
1 EL Olivenöl
½ TL Salz
wenig Pfeffer
1 Zweiglein Rosmarin
1 EL flüssiger Honig
2 Schalotten
1 EL Butter
2 dl roter Portwein
4 dl Fleischbouillon
1 EL Butter
1 EL Mehl
Salz, Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 120 Grad vorheizen. Fleisch mit einem spitzen Messer rundum 12-mal ca. 1 ½ cm tief einschneiden.
2. Knoblauch schälen, halbieren, Rosmarin in Stücke schneiden, beides in die Einschnitte stecken. Senf und Öl mischen, Fleisch damit bestreichen, würzen.
3. Fleischthermometer an der dicksten Stelle so einstecken, dass es den Knochen nicht berührt, Fleisch auf ein Blech legen. Rüebl in Stängel schneiden, mit dem Öl mischen, würzen, auf dem Blech verteilen.
4. Braten im Ofen: ca. 80 Min. in der Mitte des Ofens. Blech herausnehmen, Hitze des Ofens auf 240 Grad erhöhen. Rosmarin grob schneiden, mit dem Honig verrühren, das Fleisch damit bestreichen, ca. 15 Min. fertig braten.
Die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen. Fleisch herausnehmen, zugedeckt ca. 15 Min. ruhen lassen.
5. Sauce: Schalotten in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten ca. 2 Min. andämpfen. Portwein dazu giessen, aufkochen, knapp auf die Hälfte einkochen.
Bouillon dazu giessen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen. Sauce pürieren. Butter und Mehl mit einer Gabel gut mischen.
6. Die Butter-Mehl-Mischung unter rühren zur Sauce geben, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, würzen. Fleisch tranchieren, mit den Rüebl und der Portweinsauce anrichten.

Tipps:

Übrig gebliebenes Gigot lässt sich als Füllung für Ravioli oder Pastetli verwenden, aber auch kalt ist es ein Genuss, zum Beispiel für Fajitas, Sandwiches und Fleischsalat.

Die Sauce lieber zu viel als zu wenig einkochen, verdünnen mit Wasser geht immer.

Die Sauce lässt sich super vorbereiten. Sause bis und mit Pürieren zubereiten, vor dem Servieren nur noch mit der Butter-Mehl-Mischung

aufmontieren.