

Lammgigot an Kräutersauce

Zutaten für 8 Personen

2 kg	Lammgigot (mit Knochen)
6	geschälte Knoblauchzehen
1	geschälte Zwiebel
4 EL	gehackte Kräuter (Oregano, Salbei, Basilikum, Petersilie)
1 TL	Salz
1/2 TL	Pfeffer
1 TL	scharfer Senf
4 EL	Öl
2,5 dl	Rotwein
2,5 dl	Fleischbouillon

Zubereitung

Den Knochen lösen, damit sich der Gigot später besser tranchieren lässt. Entlang des Knochens kleine Löcher stechen und die Knoblauchzehen mit Hilfe eines Teelöffelstiels/Messers hineinstecken. Den Braten mit einer Bridierschnur binden.

Die Zwiebel fein hacken und mit den Kräutern, den Gewürzen, dem Senf und dem Öl vermischen.

Den Gigot innen und aussen mit der Marinade einreiben. Den Braten zusammenrollen und mit einer Bridierschnur binden.

In einer Bratform in den Ofen schieben und auf der untersten Rille 10 Minuten bei 250 °C anbraten.

Die Temperatur auf 175°C reduzieren und eine Tasse Rotwein und Bouillon dazugeben.

Der Bratförmchenboden muss immer mit Flüssigkeit bedeckt sein, damit der Bratenjus nicht anbrennt.

Den Gigot 45 Minuten braten lassen, wenn man ihn saftig und innen rosa mag.

Bevorzugt man ihn gut durchgebraten, die Bratzeit verdoppeln.