



Lammhuft mit Glassa mariniert

[Glassa](index.php?id_kat=23&id_rez=245) wird aus eingedicktem Traubenmost und Balsamico hergestellt. Mit ihrem süß- und leicht säuerlichen Geschmack eignet sie sich gut als Marinade für Lammfleisch. Beim Anbraten carameliert der enthaltene Zucker und gibt dem Fleisch eine zusätzliche, feine Note.

Die marininierte Lammhuft wird nur kurz angebraten. Danach wird die Lammhuft im Ofen bei tiefer Temperatur gegart. So wird das kleine, edle Stück besonders zart und saftig. Der Bratensatz wird mit Hühnerbouillon abgelöscht und zusammen mit wenig Glassa und Madagaskarpfeffer eingekocht und zum Schluss mit Marsala und etwas Balsamico abgeschmeckt.

Zutaten (1 Portion)

1 Lammhuft, ca. 200g
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
1El Glassa zum marinieren
Bratbutter

Jus:

1dl Hühnerbouillon
2Tl Glassa
1Tl Madagaskarpfeffer
etwas Balsamico
1 Schuss Masala

Zubereitung

Knoblauchzehe längs halbieren.

Lammhuft mindestens 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich ringsum mit der Knoblauchzehe einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Glassa einpinseln.

Ofen auf 80° vorheizen.

Lammhuft in heisser, aber nicht rauchender Bratbutter beidseitig kurz anbraten (ca. je 1 Minute), auf einen Teller legen, nochmals mit etwas Glassa einpinseln und für 40 Minuten in den Ofen schieben.

Bratensatz sogleich mit Bouillon ablöschen und aufrühren. Jus absieben, um bittere Bratreste zu entfernen. Pfanne kurz auswaschen und den Jus wieder zugeben. Glassa und ganze Pfefferkörner zugeben. Den Jus etwa auf die Hälfte einreduzieren. Einen guten Schuss Marsala zugeben und mit Balsamico abschmecken und warmhalten bis die Lammhuft gar ist.





