



Lammhuft mit lauwarmer Tomaten-Vinaigrette

Die Lammhuft ist nur klein, aber bestimmt eines der zartesten Stücke vom Lamm. Am besten wird sie nur kurz angebraten und danach im Ofen bei tiefer Temperatur gegart. So bleibt sie auch zart und wird ganz schön saftig. Das delicate Lammfleisch wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und nur zurückhaltend mariniert: Mit Olivenöl, Balsamico und Glassa. Glassa, das ist eingedickter Traubenmost und verleiht der Marinade eine dezente Süsse. Dazu wenig Knoblauch und Rosmarin.

Die Vinaigrette mit Tomaten, Kräutern, Olivenöl, Zitronensaft und Ei ist von fruchtiger Art. Sie passt gut zum Lammfleisch und auch zu den als Beilage angerichteten Bratkartoffeln.

Zutaten

- | | |
|-------|----------------------------|
| 1 | Lammhuft, ca. 220g |
| | Salz und Pfeffer |
| 1El | Olivenöl |
| 1El | dunkler Balsamico |
| 1Tl | Glassa |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 3/4Tl | Rosmarin getrocknet |
| 2 | Piccadilly-Tomaten |
| 1 | handvoll glatte Petersilie |
| 5-6 | frische Basilikumblätter |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1/2 | gekochtes Ei |
| 1El | Zitronensaft |
| 1-2El | Olivenöl |
| | Salz und Pfeffer |

2 festkochende Kartoffeln
 Salz
 Bratbutter

Zubereitung

Lammhuft auf eine Haushaltfolie legen, ringsum salzen und pfeffern. Olivenöl, Balsamico und Glassa vermischen, Knoblauchzehe dazupressen und Rosmarin zugeben. Marinade gut vermischen. Die Lammhuft üppig mit der Marinade einstreichen und in die Folie eingepackt eine Stunde ziehen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Die Marinade möglichst gut vom Fleisch abstreifen, da sie beim Braten verbrennen würde. Lammhuft beidseitig kurz und kräftig anbraten. Auf einen Teller legen und mit der überschüssigen Marinade einpinseln. Für 40 Minuten in den Ofen schieben. Danach ist sie rosa gegart. Sie kann auch länger, 50-60 Minuten, gegart werden und bleibt dabei schön saftig.

Kartoffeln mit der Schale kurz abspülen und salzen. (Auf den nassen Kartoffeln haftet das Salz besser). Im Dampfsieb zugedeckt 20 Minuten garen. Sie sollten in der Mitte noch fest sein. Kartoffeln etwas auskühlen lassen, schälen und zu Klötzen schneiden. In Bratbutter langsam allseitig braten, ca. 10 bis 15 Minuten.

Tomaten entkernen und zu kleinen Würfeln schneiden. Petersilie und Basilikum hacken. Zusammen mit 1EI Olivenöl in einem Pfännchen leicht erhitzen. Zitronensaft zugeben und die Knoblauchzehe dazupressen. Ei hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vinaigrette sollte nur erwärmt, aber nicht gedünstet werden. Zum Schluss noch etwas Olivenöl zugießen, damit die Vinaigrette leicht fließt.

Lammhuft tranchieren, auf einem heißen Teller anrichten und mit der Vinaigrette nappieren. Bratkartoffeln dazulegen.







Lammhuft vor dem Garen im Ofen nochmals mit Marinade einpinseln





