

## Lammgigot zerlegen

Den ganzen Lammgigot im Ofen zubereitet, ist gewiss ein kulinarischer Höhepunkt. Mit rund 1,5kg (ohne Bein) reicht er für eine grössere Tafelerunde, aber oftmals ist er zu gross. Reste davon lassen sich zwar tranchiert in einer Sauce aufwärmen und sind ebenso ein Genuss. Er lässt sich auch vorab in einzelne Teile zerlegen, die individuell zubereitet werden können. Die einzelnen Muskelstücke sind anhand der Fett- und Bindegewebschichten recht gut erkennbar. Mit einem kurzen, spitzen und vor allem sehr scharfen Messer lässt er sich auch ohne absolvierte Metzgerlehre in Teilstücke zerlegen.

Die Huft und Nuss geben zusammen das grösste Stück von gut 700g. Es ist flach und kann so sehr gut mariniert und danach eingerollt und eingebunden werden. Das machte den Rollbraten würziger als ein ganzer Gigot, der nur auf der Aussenseite mariniert wird.

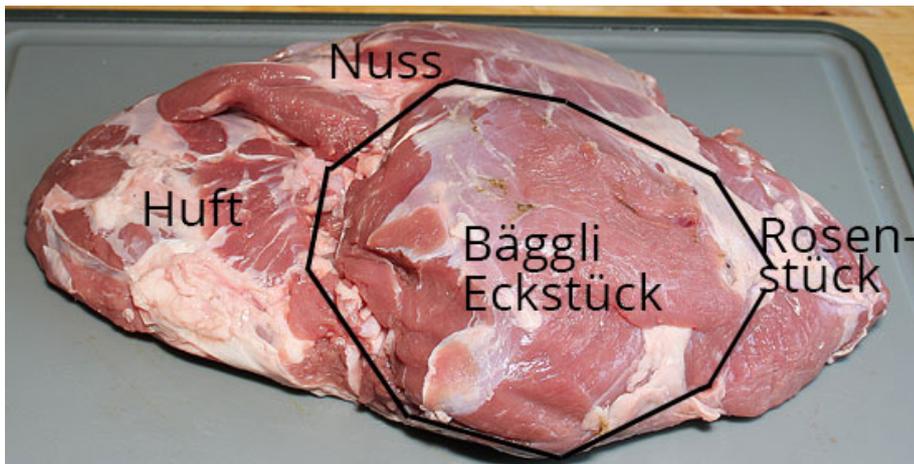
Ein Rezept mit dem gerollten Lammgigot:  
Lammgigot mit Steinpilzen

Das Bäggli wiegt ca. 400g, es kann am Stück zubereitet werden, eignet sich aber auch für kleine Steaks.

Ein Rezept:  
Lamm-Medaillons mit Sommertrüffeln und Baumnußsauce

Das Rosenstück ist kleiner als das Bäggli und eignet sich z.B. gut für Ragouts oder zum Beizen. Ebenso das kleine längliche Stück, das unter dem Bäggli liegt (Fischli, runder Mocken).

Ein Rezept: [Gebeiztes Lammfleisch vom Gigot](index.php?id_kat=24&id_subkat=14&id_rez=2330)



*Bäggli vom Rosenstück her anlösen*



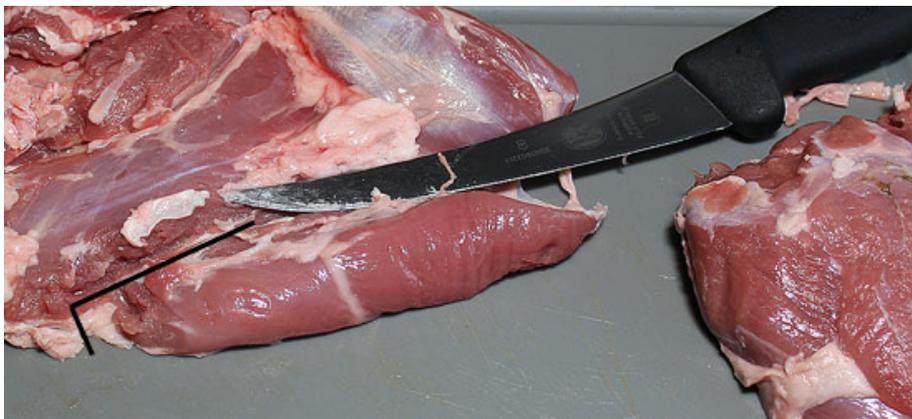
*Bäggli abheben*



*Bäggli abtrennen*



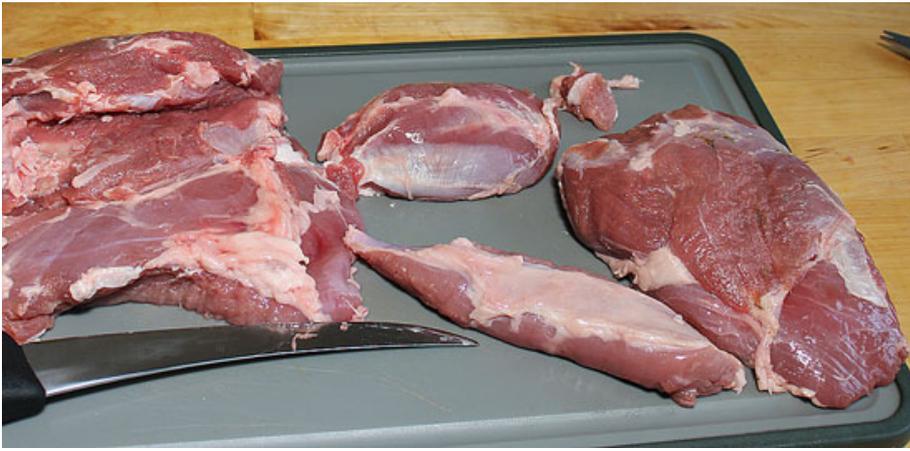
*Bäggli ausgelöst*



*Das Fischli (runder Mocken) auslösen*



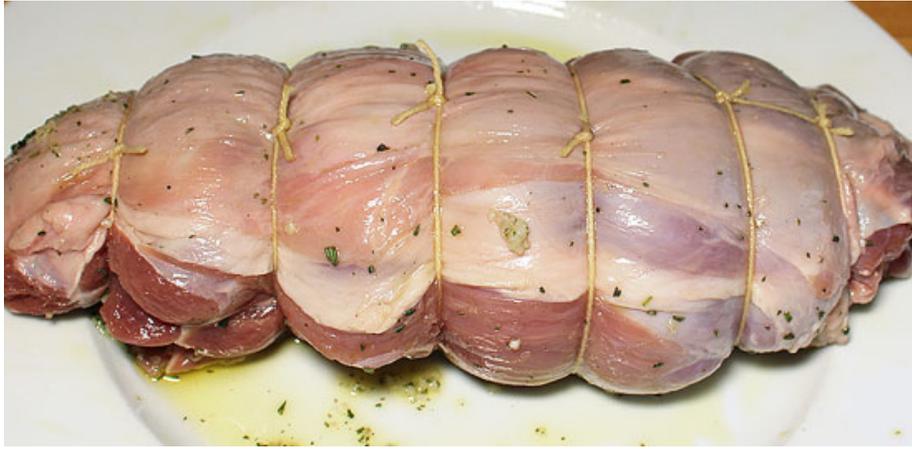
*Rosenstück auslösen*



*Gigot zerteilt*



*Huft und Nuss marinieren*



*Huft und Nuss gerollt*