Lammschnitzel an Glarner Zigersauce

Bei Schnitzeln vom Lammgigot denkt man an zartes Fleisch das zum Kurzbraten geeignet ist. Vor allem die kleinen Stücke wie das Rosenstück und der runde Mocken müssen aber geschmort werden, damit sie zart werden. Lammschnitzel findet man nicht oft im Angebot von Metzgereien, und wenn, lohnt es sich nachzufragen von welchem Stück sie stammen und wie sie am besten zubereitet werden. Siehe auch da: Lammgigot zerlegen.

Das Glarner Ziger Stöckli ist hart und ziemlich rezent. Beim Ankeziger oder Zibu wird der Ziger mit Butter vermischt und schmeckt weicher und milder, ist aber immer noch von kräftigem Geschmack und wird für die Sauce vorzugweise mit Rahm und Bouillon noch etwas gestreckt. Ein guter Schuss Nolly Prat verleiht der Sauce eine schöne runde Note. Zum Lamm und vor allem zur Zigersauce passen Ofenkartoffeln ausgezeichnet, sie werden schön knusprig, wenn sie vor dem Überbacken fächerartig eingeschnitten werden.

Zutaten (pro Portion)

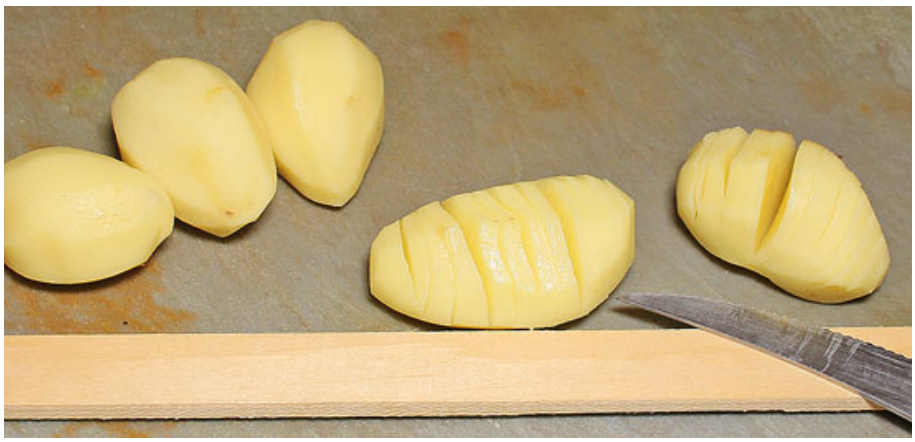
150g	Lammschnitzel vom Gigot
5cl	Noilly Prat
5cl	Hühnerbouillon
5cl	Vollrahm
30g	Ankeziger, Zibu
	Salz und Pfeffer
180g	Raclettekartoffeln
	Kräutersalz
	Tafelbutter

Zubereitung

Kartoffeln schälen und fächerförmig einschneiden. Ein Holzleistchen dient als Abstandhalter, damit man die Kartoffeln nicht durchschneiden kann. In eine Gratinform legen, mit Kräutersalz würzen und mit flüssiger Tafelbutter übergiessen. Im auf 180° vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten überbacken.

Lammschnitzel beidseitig salzen und pfeffern. In Bratbutter kurz und heiss anbraten und aus der Pfanne nehmen. Temperatur reduzieren.

Bratensatz mit Noilly Part auflösen. Bouillon und Rahm zugiessen und verrühren. Ankeziger in die Sauce einrühren, die Schnitzel in die Sauce legen und 10 Minuten in der leicht köchelnden Sauce garen.

Sauce zu einem Spiegel anrichten und die Schnitzel darauf legen.

Tipp: Nur die Hälfte des Zigers in die Sauce einrühren und frischer Ziger separat dazu servieren.