



Lammgigot an Cognac-Rahmsauce

Ein Stück vom Lamm-Gigot, ca. 600g und ohne Bein, gut bespickt mit Knoblauch, mit Salbei, Pfeffer und Olivenöl mariniert, so wird das feine Stück im Kühlschrank 5 Stunden lang kräftig aromatisiert.

Den Gigot 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und ringsum salzen und anschliessend in einem Gemisch aus Bratbutter und überschüssiger Marinade allseitig anbraten.

Schliesslich wird es im auf 80° vorgeheizten Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 57° gegart. Das dauert knapp eine Stunde. Vor dem Aufschneiden sollte das feine Stück abgedeckt mit Folie etwa 10 Minuten nachziehen. Das Resultat ist ein zartes und saftiges Stück Braten, gerade so durchgegart und mit viel rotem Fleischsaft.

Die Sauce dazu ist von eher einfacher Machart: Im Bratensatz wird etwas feingehackte Zwiebel angeröstet und mit Weisswein abgelöscht und ein paar Minuten geköchelt. Dann wird der Fond in ein Pfännchen abgeseiht und vorerst beiseite gestellt. Sobald sich der Gigot dem Garpunkt nähert, dem Fond Vollrahm zugegeben und zum Köcheln bringen. Dann ein kräftiger Schuss Cognac mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten sollte die Sauce ein paar Minuten leicht köcheln, damit der Cognac-Geschmack etwas milder wird.

Dazu ein feiner Kartoffelgratin und gedämpfter Broccoli, eine klassische Kombination, die nichts zu wünschen übrig lässt. Ein wahrer Festtagsschmaus!

Zutaten

600g	Lammgigot ohne Bein
1/2dl	Olivenöl
5-6	frische Salbeiblätter
2	grosse Knoblauchzehen
	schwarzer Pfeffer und Salz

Sauce:

1dl Weisswein
1dl Vollrahm
1 Knoblauchzehe
2El Cognac (Vecchia romagna)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Knoblauch zu ca. 3-4mm dicken Stiften schneiden. Dem Gigot mit einem scharfen, spitzen Messer kleine Taschen einschneiden (längs zur Faser) und die Knoblauchstifte hineinstecken. Salbei fein schneiden, in ein Gefäss oder auf einen Teller geben, mit eine Löffel oder einer Kelle Salbei gut ausdrücken. Mit schwarzem Pfeffer würzen und den Gigot damit einpinseln. Gigot abgedeckt für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Gigot 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Etwas Bratbutter erhitzen und die Reste der Marinade zugeben. Gigot nicht allzu heiss ringsum anbraten. Die Salbeistreifchen dürfen dabei nicht anbrennen, sonst wird die Sauce bitter.

Bratenthermometer einstecken den Gigot in im auf 80° vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 57° garen. Gigot aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen (am besten im Bratgeschirr, das die Wärme etwas speichert).

Sauce:

Nach dem Anbraten des Gigots feingehackte Zwiebel im Bratensatz leicht andünsten (3-4 Minuten). Mit Weisswein ablöschen und den Bratensatz aufrühren. Nochmals 3-4 Minuten köcheln lassen und den Bratensaft in ein Pfännchen absieben. Beiseite stellen bis der Gigot fast gar ist (ca. 53-55°).

Finish: Vollrahm zugeben und leicht aufkochen. Cognac zugeben und mit schwarzem Pfeffer und wenig Salz abschmecken.





Ofenbereit...



Lammgigot vor dem Aufschneiden



Zutaten Cognacrahmsauce



Bratensatz auflösen



Lammgigot mit Kartoffelgratin und Broccoli