Kalter Lammgigot an Kräuter-Knoblauchquark

Aus aufgeschnittenem, kaltem Lammgigot, garniert mit reichlich Kräuter-Knoblauchquark lässt sich eine feine Vorspeise oder ein leichter Sommerteller anrichten. Die Zubreitung ist einfach, es lohnt sich aber, den Schnittlauch mit einem scharfen Messer möglichst fein zu schneiden, denn nur so gibt er sein feines Aroma optimal an die Quarkmischung ab. Dazu Petersilie, Knoblauch (Menge je nach Gusto) und Kräutersalz zum Abschmecken.

Es lohnt sich, gleich eine grössere Menge des Kräuterquarks zuzubereiten, denn er schmeckt auch einfach nur auf ein Stück urchiges Brot gestrichen bestens und er hält sich im Kühlschrank problemlos ein paar Tage frisch.

Zutaten (1 leichte Hauptspeise)

100g	kalter Gigot, fein aufgeschnitten
100g	Quark halbfett
1/2	Bund Petersilie
1/2	Bund Schnittlauch
1Tl	Kräutersalz

Zubereitung

Petersilie am besten mit dem Wiegenmesser fein hacken. Schnittlauch mit einem scharfen Messer möglichst fein schneiden. Beides unter den Quark mischen und den Knoblauch dazupressen. Mit Kräutersalz abschmecken und gut vermischen. Vor dem Anrichten mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Lammgigot in möglichst feine Scheiben schneiden und auf einem Teller auslegen. Mit reichlich Kräuter-Knoblauchquark nappieren. Dazu Salat anrichten, Nüsslisalat passt sehr gut dazu.

nahrin
Kräuter-Meersalz
Sèré