

Lamm-Schmetterling

für 6–8 Personen

Fleischvarianten: Kalbshaxen, Schweinshaxen
gedeckter Grill – indirekte Grilliermethode

2–2½ kg **Gigot**

vom Metzger den Knochen entfernen lassen. Die dickste Stelle so einschneiden, dass das Fleisch überall gleich dick ist

Marinade

3 Esslöffel **Ouzo*** oder Pernod
5 Esslöffel **Olivenöl**
2 **Knoblauchzehen**, gepresst
je 1 Esslöffel **Oregano-, Thymianblättchen, Pfefferminzblätter**, fein gehackt
Pfeffer aus der Mühle

alles verrühren. Fleisch bestreichen, zugedeckt mehrere Stunden im Kühlschrank marinieren. 1–2 Std. vor dem Grillieren herausnehmen, Marinade abstreifen, beiseite stellen

2 Teelöffel **Salz**

Fleisch würzen

Grillieren

Holzkohlegrill: Braten auf den Rost über die Tropfschale legen. Zugedeckt ca. 15 Min. bei starker Glut anbraten, dann ca. 1 Std. bei schwacher Hitze grillieren, bis die Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Braten gelegentlich mit Marinade bestreichen.

Gesamtgrillierzeit: ca. 1¼ Std.

Fleisch vom Grill nehmen, zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.

Geräte-Varianten

Gasgrill: Ca. 15 Min. auf höchster Stufe (ca. 240 Grad) anbraten. Zugedeckt ca. 1 Std. in einer gefetteten ofenfesten Form oder Aluschale auf niedriger Stufe (ca. 150 Grad) fertig grillieren.

Backofen: Ca. 20 Min. auf einem gefetteten, heissen Backblech in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens anbraten. 2–2½ Std. bei 80 Grad fertig garen.

Gesamtgarzeit: 2½–3 Std.

Der Braten lässt sich bei 60 Grad bis zu 1 Std. warm halten.

Beilage

TZATZIKI-TOMATEN

½ **Gurke** entkernen und fein würfeln. 180 g **Joghurt nature**, 2 gepresste **Knoblauchzehen** und 1 Esslöffel fein gehackte **Pfefferminzblätter** begeben, mischen, nach Bedarf mit **Salz und Pfeffer** würzen. Von 6 grossen **Tomaten** Deckel wegschneiden, Tomaten aushöhlen, füllen.



* Griechischer Anis-Branntwein.