

Lammgigot

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Braten im Ofen: ca. 1 Std. 40 Min.

1 Lammgigot mit dem Knochen
(ca. 3 kg)

5 Knoblauchzehen, längs halbiert

2 TL grobes Meersalz

2 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL Kreuzkümmel

2 EL Weisswein

1 EL Aceto balsamico

2 EL Olivenöl

1 EL Pfefferminze, fein geschnitten

wenig Pfeffer

2 TL Salz

1. Gigot 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Fleisch mit einem spitzen Messer 10-mal ca. 3 cm tief einschneiden, je eine halbe Knoblauchzehe hineinstossen.
2. Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel in einem Mörser zerstoßen. Mischung mit Wein, Aceto, Öl und Pfefferminze verrühren. Gigot damit einreiben, würzen.
3. Ofen auf 240 Grad vorheizen. Backblech in der unteren Hälfte des Ofens ca. 5 Min. heiss werden lassen. Gigot hineinlegen, beidseitig je ca. 10 Min. anbraten, Hitze auf 180 Grad reduzieren.
4. Fleischthermometer an der dicksten Stelle so einstecken, dass es den Knochen nicht berührt. Ca. 1 Std. weiterbraten, die Kerntemperatur soll ca. 60 Grad betragen. Gigot herausnehmen, Thermometer herausziehen, Gigot vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.
5. **Tranchieren:** Fleisch längs bis auf den Knochen einschneiden, eine Seite abschneiden, die andere Seite dem Knochen entlang abschneiden. Fleisch quer zur Faser in Tranchen schneiden.

