

Lammgigot in der Salzkruste

Für 6 Personen

1 Lammgigot, ca. 1.5 kg
1EL Olivenöl
Hitze rundum ca. 10 Min.
Rosmarin, Thymian, Pfeffer

vom Metzger den Knochen entfernen
und zu einem Braten binden lassen
in Bratpfanne erhitzen, Fleisch bei mittlerer
anbraten, herausnehmen
Fleisch kräftig würzen

2.5kg grobkörniges Meersalz
3 Eiweisse
Ca. 1/3 der Masse auf ein Blech geben, in der Grösse des Fleisches verteilen. Fleisch
darauf legen, mit der restlichen Salzmasse vollständig und gleichmässig einpacken, Salz
gut andrücken.

in einer Schüssel mischen

Backen:

Ca. 1 Std. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen und ca.
10 Min. ruhen lassen.

Sauce:

2dl Rotwein
2 dl Wasser
Pfeffer
½ Zwiebel

alles in Pfanne geben, aufkochen, auf
die Hälfte reduzieren

2EL Bratensauce
½ dl Portwein
2dl Vollrahm
Salz, Pfeffer

zugeben, nochmals aufkochen
würzen

Anrichten:

Fleisch tranchieren und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Sauce heisser
übergiesen. Dazu passen Pommes Duchesse oder Reis.

