

Gigot au Roquefort

Lamm-Gigot mit Roquefort-Kruste

	6 Personen
Zubereitungsart:	Braten (Ofen)
Vorbereitungszeit:	25 min
Grillzeit:	2 1/2 Std.
Total Zubereitungszeit:	3 Std
Aufwand (hoch, mittel, tief)	mittel



Ca. 2500 g Lammkeule / Gigot vom Engadinerlamm

- | | | |
|-----------|--|--|
| 1. | Gigot
3 Knoblauchzehen in Stifte geschnitten
Salz, Pfeffer
4 Thymianzweige oder Thymian
getrocknet | Gut abtrocknen.
Mit scharfem Messer überall Einstiche machen und Knoblauch hineinstecken.
Mischen und damit Fleisch einreiben. |
| 2. | 4 EL Olivenöl | Backofen auf 250°C vorheizen.
In Bräter, Bratopf oder Fettpfanne heiss werden lassen und den Gigot mit der gewölbten Seite nach oben hineinlegen.
Dann im vorgeheizten Backofen auf obere Rille ca. 10min anbraten.
Dann Backofen auf 150°C herunterschalten. |
| 3. | 300 g Roquefort
300 g Crème fraîche

3 Zwiebeln geviertelt
2 Fleischtomaten
250 ml Weisswein | Gigot mit Topf aus Backofen nehmen.
Roquefort mit Gabel zerdrücken, mit Crème fraîche mischen und damit Fleisch auf einer Seite bestreichen.

Begeben und Bratopf zurück in den Ofen auf zweitunterste Rille stellen; dann ca. 1 Std bei 150°C braten (Achtung, dass Roquefortsauce auf dem Fleisch nicht anbrennt, sonst mit Silberpapier abdecken). |
| 4. | Gigot

250ml Weisswein | Aus Ofen nehmen, wenden und die andere Hälfte mit Roquefortmischung bestreichen.
Restlicher Wein begeben und eine weitere Stunde bei 150°C braten.
Danach warm stellen. |
| 5. | Sauce:
100 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer | Flüssigkeit aus dem Bratopf sieben oder pürieren und mit restlicher Crème fraîche einkochen lassen; evtl. mit Maizena (in Weisswein gelöst) Sauce verdicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. |

Quelle: abgeändert nach Kochbuch „Lammgerichte für Geniesser“ von Norbert Frank (Matthaes-Verlag, Stuttgart)

Mehr Rezepte:

<http://www.engadinerschaf.ch/fleisch-ab-hof/rezepte/>

✂ EINKAUFSZETTEL ✂

-
- Knoblauch
- 3 Zwiebeln
- Thymian (4 Zweige oder getrocknet)
- Olivenöl
- 2 Tomaten
- 500 ml Weisswein (trocken)
- 300 g Roquefort
- 400 g Crème fraîche