



## Lammhuft an Portweinjus mit Kräuternudeln

Eine kleine zarte Lammhuft, dazu dunkler Portwein, der gut zu dem aromatischen Lammfleisch passt. Ein Rezept für Anhänger der einfachen, geradlinigen Küche. Die Lammhuft wird über Nacht mit Portwein mariniert. Nach kurzem kräftigem Anbraten gart die Huft bei 80° im Ofen, so wird sie ganz schön saftig. Der Jus besteht ebenfalls aus Portwein und etwas Peperoni. Zum Schluss wird Butter in die Sauce einmontiert und diese mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

### Zutaten

1 Lammhuft, ca. 200g  
1dl Portwein dunkel  
20g Tafelbutter  
1 rote, milde Paprikaschote  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Kräuternudeln:

60g Taglitelle  
1El frische Petersilie grob gehackt  
1El frischer Basilikum grob gehackt  
5cl Vollrahm  
Salz

### Zubereitung

Lammhuft auf eine Haushaltfolie legen und mit 5cl Portwein marinieren. Huft in die Folie einschlagen ca. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Lammhuft auspacken, überschüssiger Portwein abgiessen und auffangen. beidseitig salzen und pfeffern und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und die Schote in feine Streifen schneiden.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen.

Lammhuft beidseitig je ca. 2-3 Minuten scharf anbraten. Lammhuft auf einen Teller legen und für 40 Minuten in den Ofen schieben.

Peperonistreifen ganz kurz in der gleichen Pfanne andünsten, Bratensatz mit dem Portwein der Marinade und 5cl zusätzlichem Portwein ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen, den Jus bis die Lammhuft gar ist beiseitestellen.

Jus aufwärmen bis er ganz leicht köchelt. Kalte Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuternudeln:

Petersilie und Baslikum grob hacken.

Tagliatelle in Salzwasser kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen, Vollrahm darin aufwärmen, die Kräuter zugeben ca. 2 Minuten leicht köcheln lassen. Tagliatelle zugeben und in der Pfanne mit dem Kräuterrahm vermischen.





*Zutaten mit marinierter Lammhuft*





