



## Gefüllte Lammhuft an Cognacsauce (mit Fleisch vom Engadinerschaf)

Die Lammhuft ist klein, aber vielleicht das zarteste Stück vom Lamm. Die Lammhuft stammt vom Engadinerschaf (von Fam. Kägi, Medikon/ Wetzikon). Das Engadinerschaf ist eine kleine, robuste Rasse, die durch die Stiftung ProSpeciaRara gezielt gefördert und vor dem Aussterben bewahrt wurde. Ihr Fleisch ist aromatisch, aber ohne ausgeprägten Schaffleischgeschmack.

Nach diesem Rezept, gefüllt mit getrockneten Tomaten und Olivenpaste und mit Pancetta eingeschlagen schmeckt sie kräftig und ist dabei sehr zart und saftig. Zusammen mit einer nur leicht gebunden und mit Cognac aromatisierten Sauce ist die gefüllte Lammhuft ein Hochgenuss.

Als Beilage habe ich, nebst Tagliatelle, frische Erbsen zubereitet. Die Erbsen können einfach aus der Schote ausgelöst werden, in Salzwasser gegart und im Butter gewendet werden. Das schmeckt gut. Pellt man die Erbsen auch aus der inneren Haut aus und schwenkt sie so in Butter, so werden sie zu einem königlichen Genuss, das ist aber mit langwieriger Sisyphus-Arbeit verbunden (siehe da).

### Zutaten (1 Portion mit Supplement)

- 1 Lammhuft ca. 200g
- 6 dünne Scheiben Pancetta
- 5 eingelegte, getrocknete Tomaten
- 2Tl Olivenpaste
- 1Tl Sauerrahm
- wenig Salz und Pfeffer
- Küchenschnur
- Bratbutter
  
- 5cl Cognac oder Brandy
- 1dl Hühnerbouillon

2Tl Sauerrahm  
Salz und Pfeffer  
1/2Tl Maizena

## Zubereitung

Eingelegte Tomaten klein hacken. Mit der Olivenpaste und dem Sauerrahm vermischen.

Lammhuft ringsum leicht salzen und pfeffern.

Lammhuft der Länge nach mit einem scharfen Messer ein- aber nicht ganz durchschneiden. Zwei Holzleisten sind hilfreich, damit der Schnitt gelingt (Siehe Bild).

Lammhuft aufklappen und die Tomaten-Olivenmasse auf der Innenseite der Lammhuft verteilen, dabei einen Rand von 2cm freilassen. Lammhuft zuklappen.

Lammhuft mit Pancetta belegen, darauf achten, dass die offenen Seiten von Pancetta überdeckt werden.

Lammhuft mit Küchenschnur mit drei Umwindungen wie ein Päckchen einbinden. Die Schnur nur leicht anziehen damit die Lammhuft flach bleibt und sich nicht zu einer Kugel zusammenrollt.

Ofen auf 80° vorheizen.

Lammhuft in Bratbutter beidseitig ca. 3-4 Minuten kräftig anbraten, auch auf den Seiten kurz anbraten. Lammhuft auf einen Teller legen und für 1 Stunde in den Ofen schieben.

Bratensatz mit Cognac ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Hühnerbouillon dazugiessen und wieder auf die Hälfte einkochen lassen. Sauerrahm zugeben. Maizena in wenig Wasser auflösen und zur Sauce geben. Gut verrühren und 10 bis 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Lammhuft aus dem Ofen nehmen, den Schmorsaft zur Sauce giessen. Die Huft aufschneiden, anrichten und mit Sauce nappieren.

Frische Erbsen:

Erbsen aus der Schote pellen, in Wasser ohne Salz ca. 8-10 Minuten köcheln lassen. Abgiessen und abtropfen lassen. In etwas Tafelbutter schwenken.







*Gefüllte Lammhuft im Ofen gegart*



