



## Lammgigot mit Steinpilzen (Lammgigot gerollt)

Auch ein ganzer Gigot lässt sich nach diesem Rezept zubereiten, ich habe aber nur die ausgelöste Huft und Nuss von einem ausgebeinten Gigot verwendet, gerade genug für 3-4 Portionen. Huft und Nuss geben zusammen ein flaches Stück, das sich gut marinieren und einrollen lässt. Die Marinade mit Knoblauch, Rosmarin, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer verleiht dem eingerollten Gigotstück ein gute und kräftige Würze. Auch wenn die Marinade bereits gesalzen ist, entzieht sie dem Gigot auch bei längerer Marinierzeit (ca. 12 Stunden) kaum Flüssigkeit, gibt ihm aber viel Geschmack.

Anleitung zum Zerlegen des Gigots: Siehe da.

Angerichtet an einer Sauce mit getrockneten Steinpilzen (sie sind von kräftigerem Geschmack als die Frischen), Portwein und etwas Rahm wird der Gigot zu einem veritablen Festschmaus. Dazu Pappardelle mit kurz gedünsteten Tomatenwürfelchen.

### Zutaten (3-4 Portionen)

1 Lammgigot, ca. 700g  
(Huft und Nuss)  
Bratbutter

#### Marinade:

2-3 Zweige frischer Rosmarin  
3 Knoblauchzehen gepresst  
3El Olivenöl  
1/2El Zitronensaft  
1Tl Salz  
Pfeffer

#### Steinpilze:

20g Steinpilze getrocknet

2	Lorbeerblätter
2dl	Gemüsebouillon
1dl	Einweichwasser
1dl	weisser Portwein
20g	Tafelbutter
5cl	Vollrahm
	Pfeffer
	Bratbutter

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Marinade vermischen, den Gigot mit der Hälfte davon einpinseln. Gigot einrollen, oder eher zuklappen, und mit Küchenschnur einbinden. Dazu zuerst je eine Windung mit ca. 4cm Abstand zu den Enden anbringen. Danach mit weiteren Windungen einschnüren (siehe Bilder). Gigot mit dem Rest der Marinade einpinseln, mit Folie abdecken und 12 bis 15 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Lammgigot 2 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade von der Aussenseite etwas abstreifen, sie würde beim Anbraten verbrennen.

Steinpilze 1 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Gigot in Bratbutter ringsum anbraten. In ein Bratgeschirr legen und mit dem Rest der Marinade einstreichen. Bratensatz mit Portwein ablöschen, aufrühren, kurz köcheln lassen und absieben.

Bratenthermometer an der dicksten Stelle einstecken, Gigot in den Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 62° garen. Das dauert ca. 1 3/4 Stunden. Ofen ausschalten, Ofentüre öffnen und den Gigot ca. 5 Minuten nachziehen lassen.

Derzeit:

Steinpilze abgiessen und etwas ausdrücken. Das Einweichwasser auffangen.

Steinpilze in wenig Bratbutter ca. 3 Minuten dünsten. Lorbeerblätter zugeben. Mit dem abgeseihten Portwein ablöschen. Bouillon und Einweichwasser zugliessen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Butter zugeben und schmelzen lassen, Vollrahm einrühren und nochmals 5 Minuten leicht köcheln lassen. Sauce mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Gigot tranchieren, anrichten und mit den Steinpilzen belegen.









