Lammgigot an Kräuterrahmsauce (aufgewärmt)

Resten vom Lammgigot lassen sich in reichlich Sauce gut aufwärmen, damit das Fleisch saftig und zart bleibt, darf es dabei nicht zu hoch und zu lange erhitzt werden. Am besten lässt man die Gigottranchen in einer nicht zu dicken Sauce knapp unter dem Siedpunkt, oder höchstens ganz leicht köchelnd für 4-5 Minuten ziehen. Das gibt auch Gelegenheit eine frische Sauce zuzubereiten, gut passend ist eine rahmige Sauce mit kräftigen Kräutern wie Rosmarin und Thymian, abgerundet mit Marsala, dem silzilianischen Likörwein. Dazu frischer Kerbel, der zum Schluss über das Gericht gestreut wird. In der Sauce mitgekocht würde sein frischer, krautiger Geschmack untergehen.

Zutaten (pro Portion)

180g	Lammgigot gegart
30g	Zwiebel
10g	Tafelbutter
1-2	Knoblauchzehen
2	Zweige frischer Rosmarin
4-5	Zweige frischer Thymian
1,5dl	Gemüsebouillon
5cl	Vollrahm
4cl	Marsala
1/3	handvoll frischer Kerbel
	Pfeffer

Zubereitung

Lammgigot zu knapp 1cm dicken Tranchen schneiden und 1 Stunde bei Raumtemperatur aufwärmen lassen.

Zwiebel und Knoblauch hacken, Rosmarin und Thymian möglichst fein hacken. Zwiebel

in der Butter dünsten bis sie leicht braun wird. Knoblauch, Kräuter und den Marsala zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon zugiessen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

In ein hohes Gefäss geben und mit dem Stabmixer fein pürieren, zurück in die Pfanne giessen. Nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen, damit die Sauce etwas einreduziert. Vollrahm einrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Gigot in die höchstens leicht köchelnde Sauce legen und je nach Dicke der Tranchen 4-5 Minuten ziehen lassen.

Gigot mit der Sauce anrichten und mit grob gehacktem Kerbel bestreuen.

0,3
0,2
0 1
rotho