Gebeiztes Lammfleisch vom Gigot (Rosenstück, runder Mocken)

Teilstücke vom Lammgigot werden selten angeboten, doch wenn ein ganzer Gigot zu gross ist, kann er auch selber zerlegt werden, das ist nicht besonders schwierig (siehe da). Die beiden kleinen Stücke, Rosenstück und runder Mocken sind nicht ganz so zart wie der Rest des Gigots und bringen zusammen knapp 200g auf die Waage. Durch das Einlegen in einer säuerlichen Beize wird das Fleisch mürber und es lässt sich länger aufbewahren ohne zu verderben (bis zu 6 Tage). Aber nicht nur praktische Gründe sprechen für das Beizen, es schmeckt auch ausgezeichnet, so ganz in der Art eines Wild-Pfeffers, wobei das Lammfleisch ganz schön zart wird.

Die gut gewürzte Beize gibt auch die Grundlage für eine kräftige, gebundene Sauce, die mit Gelee von Josta-, Johannis- oder Preiselbeeren von einer schönen, fruchtigen Note begleitet wird.

Die Jostabeeren sind aus einer Kreuzung von schwarzen Johannisbeeren und Stachelbeeren entstanden. Man findet sie am ehesten in Bio-Fachgeschäften oder erkundet sich bei www.ruehr-werk.ch

Zutaten (1 Portion)

```
180g      Lammfleisch vom Gigot
          Salz
          Bratbutter

Beize:
2dl       kräftiger Rotwein
5cl       Essig
100g      Gemüse
          (Rüebli, Lauch, Sellerie)
```

30g	Zwiebel
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
1-2	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
4	Nelken
4	Wacholderbeeren
2cm	Zimtstange

Sauce:

1dl	Beize abgesiebt
1dl	Bouillon
2El	Jostabeeren-Gelee
10g	Tafelbutter (kalt)
1/2Tl	Mehl

Beizen:

Gemüse und Zwiebel klein würfeln. Zusammen mit den weiteren Zutaten für die Beize aufkochen und auskühlen lassen.

Fleisch in einen Marinierbeutel geben, die Marinade zugeben und den Beutel dicht verschliessen. 4-6 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung

Fleisch aus der Marinde nehmen, trockentupfen und salzen. Mehl und Tafelbutter miteinander verkneten und in den Kühschrank stellen.

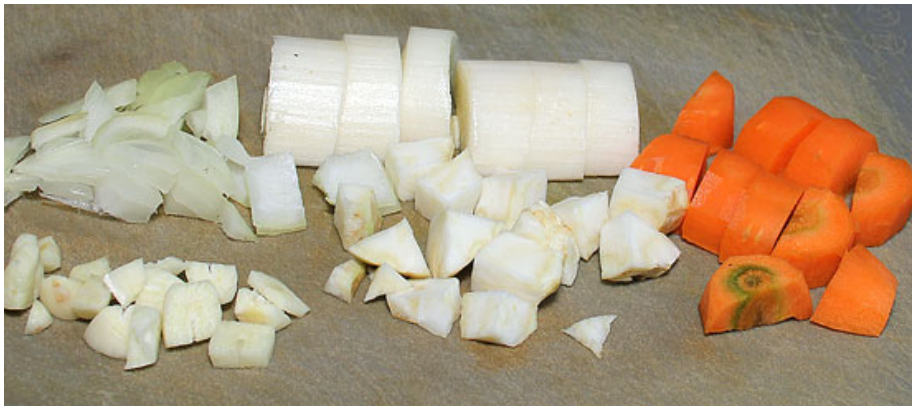
Marinade in ein Pfännchen absieben und aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Zweimal durch ein feines Sieb giessen und ins Pfännchen zurückgeben. Damit wird der Schaum und ein Teil der Trübstoffe ausgefiltert.

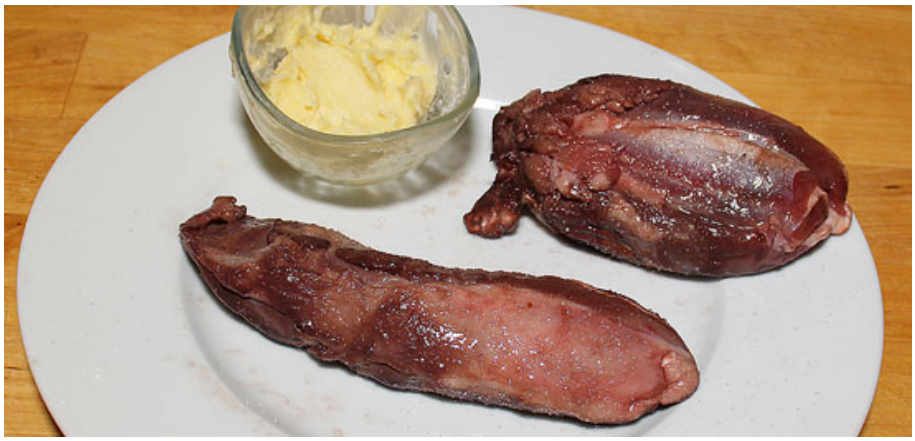
Ofen auf 80° vorheizen.

Lammfleisch ringsum kurz und kräftig anbraten, auf einen Teller legen und im Ofen 40 Minuten garen.

Abgesiebte Marinade auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon dazugiessen und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Mehlbutter stückenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Zutaten beizen





Lammfleisch gesalzen und Mehlbutter

Mehlbutter in die Sauce einrühren

Gebundene Sauce

Lammfleisch im Ofen gegart