



Lammhuft lauwarm aufgeschnitten mit Rhabarber-Chutney

Die Lammhuft ist das oberste, kleine Muskelstück vom Gigot und wiegt ausgelöst 200g bis 300g, bei tiefer Temperatur gegart wird es ganz schön saftig und zart. Es ist womöglich das delikateste Stück vom Lamm, vom berühmten Schafgeschmack ist da nichts zu spüren. Stammt es vom Engadiner Schaf, schmeckt es sogar eher nach Wild. Zum Garen im Ofen wird es üppig mit grob gemörsertem Pfeffer und Koriander, mit feingehacktem Rosmarin und Olivenöl bestrichen. Bei der tiefen Gartemperatur (80°) verbrennen die Gewürze nicht, sondern geben dem Fleisch eine pikante, aber nicht zu scharfe Note.

Vor dem Aufschneiden lässt man die Lammhuft nur kurz auf dem Schneidbrett nachziehen, bei der tiefer Kerntemperatur und der Zeit, die bis zum Anrichten verstreicht ist das Fleisch nur noch lauwarm, schmeckt so aber ausgezeichnet. Angerichtet mit dem fruchtig, säuerlichen Rhabarber-Chutney und Salat ist es ein kleines, kulinarisches Sommervergügen.

Zutaten (pro Portion)

1	Lammhuft, ca. 280g
1,5Tl	schwarze Pfefferkörner
1Tl	Korianderkörner
1Tl	frischer Rosmarin, fein gehackt
3Tl	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
	Rhabarber-Chutney
	Salat nach Belieben

Zubereitung

Lammhuft 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfeffer- und Korianderkörner im Mörser grob zerstoßen. Rosmarin fein hacken. Gewürze mit Olivenöl vermischen und 1 Stunde ziehen lassen.

Rhabarber-Chutney Raumtemperatur annehmen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Lammhuft ringsum in Bratbutter nicht zu kräftig anbraten. In ein Ofengeschirr legen und dem Gewürzöl bestreichen. Im Ofen ca. 50 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 60° garen. Das Fleisch ist dann noch rosa, es kann auch bis zu einer Kerntemperatur von von 65° bis 68° gegart werden, ist dann hellrosa und noch immer saftig.

Lammhuft aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten nachziehen lassen und zu dünnen Tranchen schneiden. Fächerförmig auf einem Teller anrichten und grosszügig mit dem Rhabarber-Chutney nappieren.







