Lammhuft an Wermutsauce

Der ausgesprochen trockene Wermut Noilly Prat aus Südfrankreich ist unbestritten die erste Wahl für die gute Saucenküche. Er dominiert ein Gericht nie, sondern verleiht ihm einen runden Geschmack. Zusammen mit Kräutern und Koriander, der auch zur Rezeptur des Noilly Prat gehört, gibt er dieser Sauce einen edlen Schliff.

Ein Lammhuft wiegt meist um die 200g und wird am besten nach kurzem Anbraten im Ofen 40-50 Minuten bei 80° nachgegart (siehe da). Die kleine Lammhuft (130g) lässt sich auch nur in der Bratpfanne zubereiten. Nach dem Anbraten zieht sie bei aufgesetztem Deckel 20 bis 25 Minuten nach. Ideal ist dazu eine Eisenpfanne, die die Wärme gut speichert. Die Lammhuft ist ein edles Stück, sie ist aromatisch und enthält kaum Fett und wird, schonend zubereitet, ausgesprochen zart.

Zutaten (pro Portion)

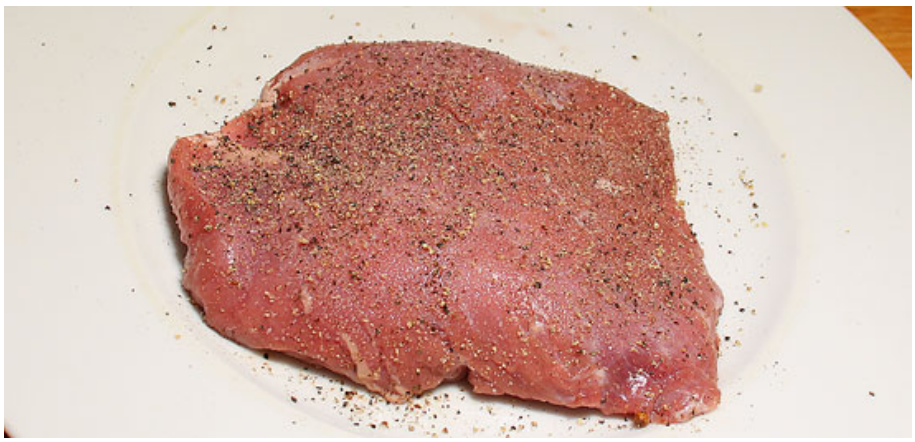
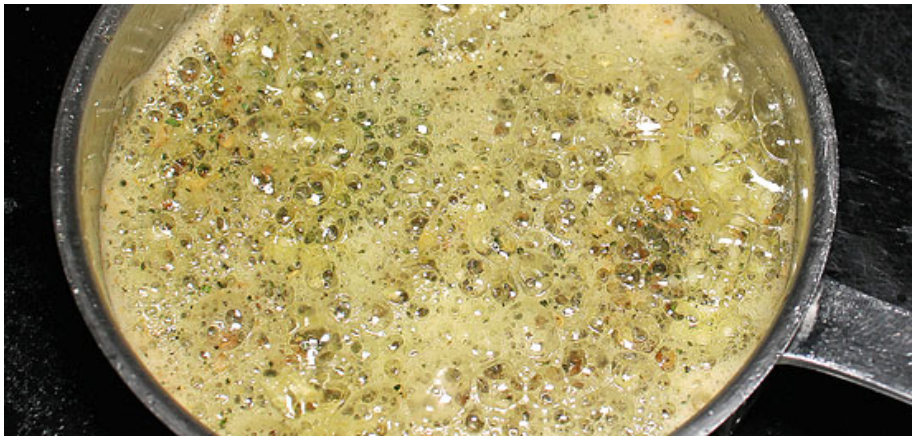
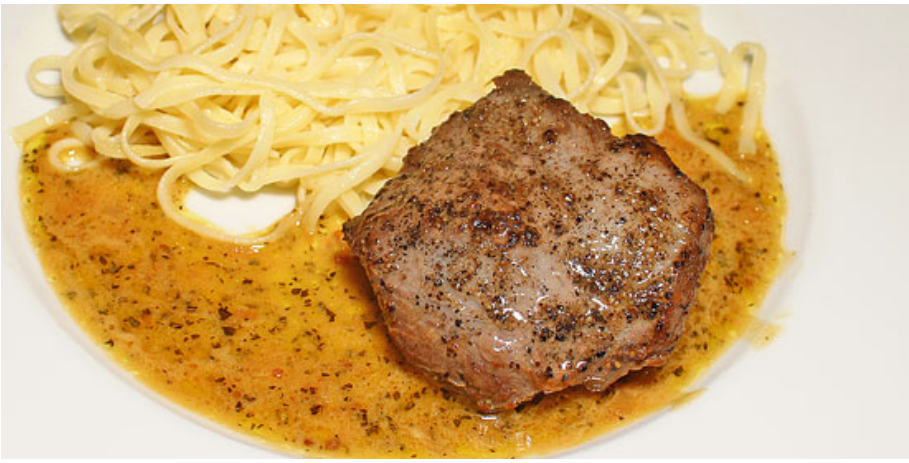
1	Lammhuft, ca. 130g
10g	Tafelbutter
1	Knoblauchzehe
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
1	kleiner Zweig frischer Thymian
1/2Tl	Koriandersamen
8cl	Noilly Prat
5cl	milde Hühnerbouillon
20g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Lammhuft 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich ringsum salzen und pfeffern.

Rosmarinnadeln abzupfen, Thymianblättchen von den Stielen abfieseln. Beide zusammen mit dem Wiegenmesser fein hacken. Knoblauch fein hacken. Die Koriandersamen im Mörser gut zerstossen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, die Lammhuft auf beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten. Herdplatte nach dem Wenden ausschalten. Nach dem Anbraten einen Deckel aufsetzen und die Pfanne von der Herdplatte ziehen, sobald die Lammhuft nur noch leicht brutzelt, Pfanne wieder auf die Herdplatte stellen und das Fleisch 20 bis 25 Minuten nachziehen lassen. Nach 25 Minuten ist das Fleisch à point gegart und ist noch leicht rosa.

Tafelbutter aufschäumen lassen. Kräuter und Knoblauch zugeben und 1 Minute dünsten. Noilly Prat und Bouillon zugiessen und auf ca. 1/3 einkochen lassen (10-15 Minuten). Sauerrahm einrühren kurz köcheln lassen.

Sauce auf einem heissen Teller anrichten, die Lammhuft darauflegen, tranchieren und mit wenig Bratensaft beträufeln.