Gigot-Steak an Bärlauchrahmsauce mit Fedelini und Rüebligmües

Genau wie dickere Steaks vom Rind oder Kalb kann das Steak vom Gigot auch nur kurz angebraten werden und danach im Ofen bei 80° durchgegart werden. So wird das Fleisch schön rosafarben und zart. Die Sauce dazu ist einfach und schnell gemacht: Bärlauch fein hacken, in Butter anziehen und mit Vollrahm 3-5 Minuten leicht köcheln lassen.

Zutaten

1	Gigot-Steak (ca. 300g)
10	Blätter frischer Bärlauch
20g	Butter
1/2dl	Vollrahm
	Salz, Pfeffer, Paprika süss

Zubereitung

Gigot-Steak 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Paprika würzen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Steak auf jeder Seite 1 1/2 Minuten scharf anbraten und mit der Pfanne für 25 Minuten in den Ofen schieben.

Butter langsam schmelzen, Bärlauch in schmale Streifen schneiden und zugeben. Etwa 2 Minuten leicht dünsten. Vollrahm zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen.

Paprika
Chäsi Nidle