



Lammhuft an Steinpilzrahmsauce

Die Huft vom kleinen robusten Engadinerlamm bringt gerade mal 160g auf die Waage. Dafür ist sie äusserst zart und zum sanften Garen geeignet. Ich habe sie nur kurz angebraten und im Ofen bei 80° 30 Minuten nachgegart. Das war etwas wenig, so 40 Minuten wären vermutlich optimal gewesen. Zart war sie trotzdem.

Zutaten

160g	Lammhuft (1 Stück)
100g	Steinpilze
40g	Bratspeck
1	Zweig frischer Rosmarin
1	Knoblauchzehe
1dl	Hühnerbouillon
5cl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Lammhuft 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Steinpilze putzen und in Stücke schneiden. Bratspeck fein schneiden, Knoblauch und Rosmarin hacken.

Ofen auf 80° vorheizen.

Lammhuft salzen und pfeffern und in Bratbutter auf jeder Seite 2-3 Minuten scharf anbraten. Auf einem Teller in den Ofen geben und 50 Minuten nachziehen lassen.

Steinpilze, Speck, Rosmarin und Knoblauch in die Bratpfanne geben. Temperatur etwas zurückstellen und ca. 10 Minuten dünsten. Bouillon zugeben und 10 Minuten köcheln

lassen. Vollrahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten, aber nicht mehr köcheln, bis die Huft gar ist.







Lammhuft im Ofen gegart