

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

April: Lammgigot in Lavendelmilch

Traditionelles neu interpretiert: Ein zartgeschmortes Stück Lamm wird in diesem Rezept begleitet von hausgemachten Bärlauchspätzli und Hibiskus-Chicorée. Damit gelingt Ihnen der perfekte Oster-Schmaus!

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Fleisch

- 1 Lammgigot mit Knochen (ca. 2 – 2.5kg)
- 3 EL Senf
- 1 EL Curry
- 1 EL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
- 1 l Milch
- 10 Zweige frischer Lavendel (oder 2 EL getrocknete Blüten)
- 5 Zweige Rosmarin
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel
- 1 Päckli Vanillezucker
- 2 dl Vollrahm



Bärlauchspätzli

- 220 g Weissmehl
- 100 g Knöpfliemehl
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskatnuss, gerieben
- 1.5 dl Milch
- 80 g frischer Bärlauch
- 2 EL Butter

Hibiskus-Chicorée

- 5-6 kleine Chicoréezäpfli (gerne auch die roten)
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Butter
- 3 TL Hibiskuspulver (getrocknete Blüten mörsern)
- 1 dl Vollrahm
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

VORBEREITUNG

Schritt 1

Lammgigot mit Senf, Curry, Salz und Pfeffer marinieren – ja, richtig schön einreiben! In einer grossen Pfanne oder auf dem Grill von allen Seiten anbraten. Dann die Milch mit Lavendel, Rosmarin, Lorbeerblätter, Zwiebel und Vanille in eine grosse Gratinform geben. Den Knoblauch zerkleinern, hinzugeben, alles gut verrühren. Das angebratene Gigot in die Flüssigkeit geben und mit einem Deckel oder Alufolie schliessen.



Schritt 2

Das gedeckte Lammgigot bei 190 Grad während 40min im Ofen schmoren. Dann das Fleisch wenden und nochmals 40min schmoren. Insgesamt braucht es vier Durchgänge, also 2h40min!



Schritt 3

Nun bleibt genügend Zeit für die Bärlauchspätzli: Den Bärlauch waschen und kleinschneiden, dann in die Milch geben und alles mit dem Pürierstab mixen. Die restlichen Zutaten hinzugeben und mit einer Kelle Luft hineinschlagen. Dann den Teig mit Plastikfolie abdecken und 30min ruhen lassen.

Anschliessend den Teig mit dem Spachtel von einem Holzbrett in heisses Salzwasser schaben. Das Wasser sollte am Siedepunkt sein, jedoch nicht stark blubbern. Die Spätzli blanchieren, dann beiseitestellen.

Schritt 4

Das Lamm aus der reduzierten Flüssigkeit nehmen und auf ein Ofenblech legen. Dann nochmals bei 180 Grad für 15min in den Ofen schieben, damit sich eine schöne Kruste bildet. Wer möchte, kann das Fleisch zusätzlich mit etwas Honig und Olivenöl bepinseln.

Die reduzierte Flüssigkeit aus der Gratinform nun mit dem Rahm mixen, dann durch ein Sieb passieren. Kurz vor dem Anrichten die Sauce nochmals aufkochen und abschmecken.

Schritt 5

Für den Hibiskus-Chicorée Olivenöl in eine grosse, noch kalte Bratpfanne geben. Darin die halbierten Chicorée-Zäpfli verteilen. Das Hibiskuspulver, Butter, Salz und Zucker hinzugeben. Die Pfanne auf die heisse Herdplatte stellen und den Chicorée anbraten. Wenn es schön brutzelt, wenden und mit Rahm ablöschen. Den Chicorée nicht zu lange kochen – je knackiger, desto besser!

Parallel dazu die Bärlauchspätzli kurz im Butter anbraten und abschmecken.

Schritt 6

Das Lamm aus dem Ofen nehmen und tranchieren. Alles auf einem Teller anrichten – und geniessen!

