

Lammgigot

Zutaten:

1.3 kg Lammgigot
Knoblauch
Senf
Rosmarin
Thymian
Estragon
Salbei
Basilikum
Salz, Pfeffer
Öl

Den Gigot wenn nötig vom Fett befreien, wodurch der typische Schafsgeruch gemildert wird. Rundherum mit zerschnittenen Knoblauchzehen spicken. Aus Senf und vielen Kräutern eine dicke Paste anrühren. Den Gigot zuerst gründlich mit Salz und Pfeffer einreiben, dann mit der Senfpaste bestreichen und über Nacht an kühlem Ort stehen lassen. Die Oberfläche des Gigots mit Öl pinseln und auf den gefetteten Rost legen. Das Saucenblech darunter schieben. Bei guter Hitze 1.2 - 1.5 Std. braten wobei das abgelaufene Fett immer wieder gesammelt und über das Fleisch gegeben wird. Den Gigot einmal wenden. Das Fleisch darf innen noch rosig sein.

Source: Herbert Eigenmann, Code: LMG

[Back to homepage](#)