

Bärlauch Sauce / Marinade zu Lamm - Gigot



Ideal zu

- Lamm Gigot
- Schweinsbraten

Zubereitungszeit: je nach dem ☺

Schwierigkeitsgrad: leicht

KJ/kcal p.P.: keine Angabe

Marinade:

- 3 TL Bärlauch Senf
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 5 dl Buttermilch
- Pfeffer aus der Mühle

1 Lammgigot (1,5-2 kg)

- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Bratbutter oder Bratcrème, heiss
- 1,2 kg grosse Kartoffeln, geviertelt
- 3 EL Bratbutter, flüssig, oder Bratcrème
- Salz



Sauce:

- 2 Zwiebeln, gehackt
- Butter zum Dämpfen
- 2 TL Maisstärke
- 2 EL Bärlauch, fein geschnitten oder 2 EL Bärlauch SENF
- Salz, Pfeffer, Bärlauch Senf zum Abschmecken

Zubereitung

- 1) Für die Marinade alle Zutaten verrühren, würzen. Mit dem Gigot in eine Schüssel geben, zugedeckt 1-2 Tage im Kühlschrank marinieren. Gigot mehrmals in der Marinade wenden
- 2) Gigot herausnehmen, trocken tupfen, würzen, auf ein Backblech legen. Bratbutter oder Bratcrème darüber träufeln. Marinade beiseite stellen.
- 3) Im unteren Teil des auf 250 °C vorgeheizten Ofens 20 Minuten anbraten. Ofenhitze auf 175 °C reduzieren. Kartoffeln in Bratbutter oder Bratcrème wenden, neben dem Gigot verteilen. Beides 35 - 40 Minuten braten. Ofen ausschalten, Gigot bei leicht geöffneter Ofentür ca. 15 - 20 Minuten nachgaren lassen. Kartoffeln salzen.
- 4) Für die Sauce Zwiebeln in Butter andämpfen. Maisstärke zur Marinade rühren, Zwiebeln ablöschen, unter Rühren aufkochen. Zugedeckt 15 Minuten köcheln. Sauce mit dem Stabmixer pürieren und schaumig mixen. Bärlauch zugeben, abschmecken.
- 5) Gigot in feine Tranchen schneiden. Wenig Sauce auf vorgewärmte Teller geben, Gigot darauf anrichten. Kartoffeln ringsum verteilen, garnieren. Restliche Sauce dazu servieren.

Bärlauch-Senf erhältlich auf www.shop.naturseuf.ch oder in [Ihrer Nähe](#)