

Cosciotto alla perigordina (9 - 10 Personen als Hauptgang)

5 EL Olivenöl
30 gr Butter
3 kg Gigot / Lammkeule
3 EL Weinbrand
9 Knoblauchzehen
1.5 Zwiebel gehackt
1 Porreestange gehackt
1 Zweig frisch gehackte Thymian
2 Selleriestangen gehackt
2 Stängel frisch gehackte glatte Petersilie
2 Nelken
1.2 lt. Trockener Weisswein
Salz und Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Öl und Butter in einer Bratenform erhitzen und das Lamm bei mittlerer Hitze rundum anbräunen, dabei häufig wenden. Den Weinbrand zugießen, einige Sekunden erhitzen, flambieren und die Flammen zum löschen mit einem grossen Topfdeckel oder Backblech abdecken. Den Knoblauch um das Lamm verteilen, Zwiebeln, Porree, Thymian, Petersilie, Sellerie, Nelken, Salz und Pfeffer zufügen und den Wein zugießen. Dicht abdecken und 5 Stunden im Ofen garen. Das Lamm vorsichtig auf eine vorgewärmte Servierplatte legen. Den Knoblauch entfernen und den Bratensud in eine Sauciere giessen. Das Gericht passt gut zu Zucchini- oder Kartoffelpüree.

azi / 28.08.12