AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	180 Min.	ganzjährig	Nordafrika

LAMMGIGOT MIT CHERMOULA



Rezept: Thomas Martin. Meine Jakobsleiter. Südwest Verlag 2011- Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die Chermoulasauce dient in Marokko vor allem zum Würzen von Fisch. Hier wird sie auf die gegarte Lammkeule gestrichen. Düfte zum Träumen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.5 kg	Lammgigot mit Knochen
6 EL	Olivenöl
1 Knolle	Knoblauch
300 g	Schalotten
2 TL	Pfeffer, grob
1 Bd	Rosmarin, frischer
1 Bd	Thymian, frischer
2 EL	Butter
1 EL	Korianderblätter, gehackte
1 EL	Ingwer
1 EL	Knoblauch
3 EL	Tomaten, getrocknete
0.5 dl	Olivenöl
2 dl	Limonen-Olivenöl
1 TL	Limette, Abrieb
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 130° C vorheizen. Die Lammkeule mit Olivenöl und Meersalz einreiben und rundum anbraten.
2. Knoblauchknolle und Schalotten schälen, quer halbieren und zugeben. Rosmarin und Thymian hacken und mit Pfeffer zufügen.
3. Die Keule im Ofen 2 Std. garen. Dann die Hitze auf 180° C erhöhen und 15 Min. weiterschmoren. Dabei die Keule mehrmals wenden und mit dem Bratsaft begiessen. Dann die Keule mit Alufolie abdecken und im geöffneten Backofen ruhen lassen.
4. Für das Chermoula Ingwer und Knoblauch schälen und hacken. Mit Tomaten, Olivenöl und Limonen-Olivenöl zu einer sämigen Masse pürieren. Limettenschale und Koriander zugeben und mit Meersalz abschmecken.
5. Vor dem Servieren die Lammkeule in 2 EL schäumender Butter in der Pfanne nochmals kurz braten. Grosszügig mit Chermoula bestreichen. Die Keule in dünne Scheiben schneiden und sofort servieren.