

## Lammgigot in der Salzkruste

*Für 6 Personen*

1 Lammgigot, ca. 1.5 kg  
1EL Olivenöl  
Hitze rundum ca. 10 Min.  
Rosmarin, Thymian, Pfeffer

vom Metzger den Knochen entfernen  
und zu einem Braten binden lassen  
in Bratpfanne erhitzen, Fleisch bei mittlerer  
anbraten, herausnehmen  
Fleisch kräftig würzen

2.5kg grobkörniges Meersalz  
3 Eiweisse  
Ca. 1/3 der Masse auf ein Blech geben, in der Grösse des Fleisches verteilen. Fleisch  
darauf legen, mit der restlichen Salzmasse vollständig und gleichmässig einpacken, Salz  
gut andrücken.

in einer Schüssel mischen

### **Backen:**

Ca. 1 Std. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens. Blech herausnehmen und ca.  
10 Min. ruhen lassen.

### **Sauce:**

2dl Rotwein  
2 dl Wasser  
Pfeffer  
½ Zwiebel

alles in Pfanne geben, aufkochen, auf  
die Hälfte reduzieren

2EL Bratensauce  
½ dl Portwein  
2dl Vollrahm  
Salz, Pfeffer

zugeben, nochmals aufkochen  
würzen

### **Anrichten:**

Fleisch tranchieren und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Sauce heisser  
übergossen. Dazu passen Pommes Duchesse oder Reis.

