

Lammgigot mit Feigen in Rotwein geschmort

Zutaten für 6 Portionen

1.50 kg Gigot vom Schweizer Lamm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
3 EL Olivenöl,
2 Lorbeerblätter, 1 Zweig Rosmarin, 1 Bund Oregano
2 Knoblauchzehen, 200 g Schalotten
6 getrocknete Feigen
3.75 dl Rotwein
200 g Rüebli, 3 Stangensellerie

Zubereitung

1. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Lammgigot darin von allen Seiten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Kräuter grob hacken, Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Gleichmässig auf dem Lamm verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 60–80 Minuten braten. Schalotten schälen und je nach Grösse ganz lassen oder vierteln, Feigen fein würfeln. Nach 10–15 Minuten Rotwein, Schalotten und Feigen zugeben, gelegentlich mit dem Bratensaft übergiesen.
3. In der Zwischenzeit Rüebli schälen, Stangensellerie putzen, beides grob schneiden und 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Lamm geben.
4. Lammgigot 5–10 Minuten ruhen lassen, in Scheiben vom Knochen schneiden und mit der Sauce und dem geschmorten Gemüse servieren.

Dazu passt Polenta.

