

Lammgigot mit Feigen in Rotwein geschmort



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h 20 min

 Aktivzeit: 40 min

 Einfach



Zutaten

für 6 Personen

- 1.5 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** Rüebl
- 3** Stangensellerie

Nährwerte

1 Portion (ohne Polenta) enthält ca.:

- 420** kcal
- 39 g** Eiweiss
- 15 g** Kohlenhydrate
- 21 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

Gut zu wissen

Machst du dein Gigot ohne Knochen, verkürzt sich die Garzeit etwa um 30 Minuten.

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 übergossen.
- 3** In der Zwischenzeit Rüebl schälen, Stangensellerie putzen, beides grob schneiden und 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Lamm geben.

4

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



Der feine Unterschied.

Lammgigot 5–10 Minuten ruhen lassen, in Scheiben vom Knochen schneiden und mit der Sauce und dem geschmorten Gemüse servieren.

Dazu passt Polenta.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**