

Milchlammgigot, Morchelrahmsauce, Babykarotten glasiert, neue Kartoffeln



Zubereitung Milchlammgigot

Das Milchlammgigot mit Olivenöl und Meersalz einreiben. Die Rosmarinnadeln darüberstreuen und in eine Porzellanschale legen. Porzellanschale in Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Heissluft mit Beschwadern 180 °C während 45 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

Zubereitung Morchelrahmsauce

Die Morcheln rüsten, halbieren und fein säuberlich waschen. In einer Pfanne auf dem Herd die Morcheln mit etwas Butter dünsten. In ein Küchensieb abschütten und den Pilzfond auffangen. In einer Saucenpfanne die restliche Butter zergehen lassen und mit dem Pilzfond auffüllen. Danach das Kochgut sirupartig einkochen. Den Rahm zufügen und etwa 15 Minuten leise köcheln lassen. Die Morcheln beigegeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Kochherd nehmen und beiseitestellen.

Rezept für

Zutaten Milchlammgigot

1 Milchlammgigot à ca.
1,4 bis 1,6 kg
Etwas Olivenöl
Etwas Rosmarin
Etwas Meersalz

Zutaten Morchelrahmsauce

300 g Morcheln
2 dl Vollrahm
1 EL Schalotten, gehackt
2 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zutaten Babykarotten glasiert

2 Bündel Babykarotten
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zutaten neue Kartoffeln

20 Kartoffeln, klein, neue
Ernte
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung Babykarotten glasiert

Die Babykarotten mit etwas Blattgrün waschen und auf ein Edelstahlblech legen. Edelstahlblech in Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 6 Minuten dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und die Haut vorsichtig mit einem Küchenpapier wegreiben. In einer Pfanne auf dem Herd die Butter schmelzen. Die Babykarotten darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Zubereitung neue Kartoffeln

Die gewaschenen Kartoffeln mit der Schale auf ein Edelstahlblech legen und leicht salzen. Edelstahlblech in Auflage 1 in den vorgeheizten Garraum schieben und mit Dämpfen 100 °C während 25 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen. In einer Pfanne auf dem Herd das Olivenöl erhitzen und die Butter schmelzen. Die Kartoffeln darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Anrichten

Anrichten

Auf einem Schneidebrett das Milchlammgigot vom Knochen lösen. Das Fleisch in 16 Tranchen schneiden und auf die Teller verteilen. Die Sauce halb auf das Fleisch und halb daneben giessen. Die Babykarotten und die Kartoffeln daneben platzieren.

Garstufe Milchlammgigot

Mit Vorheizen – Auflage 1

45 Minuten Heissluft mit Beschwaden 180 °C

Garstufe Babykarotten glasiert

Mit Vorheizen – Auflage 1

6 Minuten | Dämpfen 100 °C

Garstufe neue Kartoffeln

Mit Vorheizen – Auflage 1

25 Minuten | Dämpfen 100 °C