



Lamm mit Basilikum und Ofengemüse

Gesamtzeit: 1 h Aktivzeit: 45 min Mittel

Zutaten 4 Personen	Zubereitung
<p>4 Stücke vom Lammgigot ohne Bein je ca. 180 g (Hüftli, Nüssli, Bäggli) 1 grosser Blumenkohl 800 g festkochende Kartoffeln 2 ELHO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl 1 EL Currypulver 1 TL Paprikapulver Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle 1 Bund Basilikum 1 dl Weisswein 200 g Butter 2 Knoblauchzehen 3 Eigelbe 1 EL Zitronensaft Cayennepfeffer</p> <p>869 kcal 48 g Eiweiss 39 g Kohlenhydrate 56 g Fett</p>	<p>1 Blumenkohl waschen und in Röschen teilen. Kartoffeln waschen, ungeschält in Schnitze schneiden. Beide Zutaten mit der Hälfte des Öls sowie mit dem Curry und dem Paprika in eine Gratinform geben, mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.</p> <p>Blumenkohl und Kartoffeln im auf 180 °C Umluft (Ober-/Unterhitze 200 °C) vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.</p> <p>2</p> <p>Basilikumblätter vom Stiel zupfen und in feine Streifen schneiden, beiseitestellen. Die übrig gebliebenen Stiele grob hacken, mit Weißwein in eine Pfanne geben. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen und durch ein Sieb in eine Metallschüssel gießen.</p> <p>3</p> <p>Fleisch mit Salz würzen. Eine Bratpfanne mit dem restlichen Öl erhitzen.</p> <p>4 Die Gigotstücke zuerst 2–3 Minuten bei starker Hitze, anschließend bei mittlerer Hitze weitere 6–8 Minuten rundherum braten. Knoblauchzehen mit dem Messerrücken leicht zerdrücken und die letzten 2 Minuten mitbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen und das Fleisch mit Alufolie bedeckt 10 Minuten ruhen lassen.</p> <p>In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen lassen. Eigelbe zur Weinreduktion geben, verrühren und in der Schüssel über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die flüssige Butter erst tropfenweise, dann nach und nach in feinem Strahl unter die Masse rühren, bis diese bindet. Mit Salz, Pfeffer, etwas Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Zuletzt das Basilikum unterrühren.</p> <p>5</p> <p>6 Fleisch in feine Tranchen schneiden und mit Kartoffeln, Blumenkohl sowie der Basilikum-Hollandaise auf vorgewärmten Tellern anrichten.</p>

