

NFZ-REZEPT

Vor- und
Zubereitung:
ca. 60 Minuten
für 4 Personen

Marinade:

- 1 EL Thymian
- 1 EL Oregano
- 1 EL Rosmarin
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 EL Senf
- 3 EL Bratcrème
- Schwarzer Pfeffer
aus der Mühle
- 1 kg Meersalz, körnig
- 1 Eiweiss, verquirlt
evtl. wenig Wasser

Sauce:

- 3 dl Rotwein
- 2 dl Fleischfond
- 1 Zweig Thymian
- 1 TL Worcestersauce
- Salz, Pfeffer
- 30 g Butter, kalt,
in kleine Stücke geschnitten

Lammhüft in Salzkruste

Für die Marinade alle Zutaten vermischen, Lammhüftli rundum damit bestreichen. Meersalz mit dem Eiweiss vermischen, eventuell wenig Wasser dazugeben. Das Salz soll eine Konsistenz von Salzsnee bekommen. Einen Bräter in der Grösse der Lammhüftli 1 cm dick mit Salz belegen. Die Lammhüftli darauf legen und mit dem restlichen Meersalz zudecken, gut andrücken.

Im auf 220 °C vorgeheizten Backofen auf der untersten Rille 5 Minuten backen. Die Temperatur auf 80 °C reduzieren und während ca. 40 Minuten niedergaren (Kerntemperatur ca. 60 °C).

Für die Sauce alle Zutaten in ein Pfännchen geben und auf ein Drittel einkochen. Thymian entfernen. Kalte Butter dazuschwingen, abschmecken. Fleisch aus der Salzkruste lösen, restliches Salz mit einem Pinsel entfernen und die Lammhüftli mit der Sauce auf heissen Tellern anrichten.



En Guete wünscht die Neue Fricktaler Zeitung.



gebrüdermüller

Metzgerei & Partyservice



Swiss
Galloway Society

Gönn dir Freiland!

Qualität aus der Region



Weideschwein

Zürcherstrasse 31 | 4332 Stein | Tel. 062 873 00 13
Hauptstrasse 66 | 5027 Herznach | Tel. 062 867 94 94
www.muellerwurst.ch | Jeweils freitags am Buremärt in Sissach

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept mit anderen Menschen teilen? Dann sind Sie bei uns richtig. Schicken Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

NEUE FRICKTALER ZEITUNG

**FRICKTALER
MEDIEN AG**