



Sinnlicher als ein Kuss



Lammhüftli mit Cidresauce Hauptspeise

Zutaten

Für 4 Personen

4 Lammhüftli (je 140 g)
Bratbutter oder Bratcrème
Salz, Pfeffer, Paprika

Sauce:

2,5 dl Cidre (Apfelwein)
2,5 dl Fleischfond
2 Schalotten, geschält
2 Zweiglein Thymian
1 dl Vollrahm
knapp 1 TL Maisstärke
Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle

3 dl Wasser
2 EL Zucker
2 Äpfel, z.B. Goldkiss, Kügelchen ausgestochen
30 g Butter
Thymian zum Garnieren



Quelle: www.swissmilk.ch

Zubereitung

1. Ofen auf 90 °C vorheizen. Eine Platte und Teller darin vorwärmen.
2. Fleisch in Bratbutter oder Bratcrème rundum ca. 3 Minuten anbraten, würzen. Pfanne mit Bratsatz beiseite stellen für die Sauce.
3. Lammhüftli auf die vorgewärmte Platte legen. Im auf 90 °C vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde garen. Die Kerntemperatur soll 60 °C betragen.
4. Für die Sauce überschüssiges Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen. Bratsatz mit Cidre oder alkoholfreiem Apfelwein und Fond oder Bouillon auflösen. Schalotten und Thymian beigeben, bei kleiner Hitze auf die Hälfte einkochen, absieben, Flüssigkeit in die Pfanne zurückgeben. Rahm und Maisstärke verrühren, unter Rühren zur Flüssigkeit geben und aufkochen, abschmecken.
5. Wasser und Zucker aufkochen. Äpfel zugeben, 2 Minuten blanchieren, abgiessen, abtropfen lassen. Butter schmelzen, Äpfel zugeben, kurz schwenken.
6. Lammhüftli tranchieren, mit der Sauce und den Äpfeln auf den vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

www.goldkiss-apple.ch