**Sautierte Lammhuft mit Pommery-Senf-Jus und Origano**

**Schritt für Schritt**

****

Zutaten:

600 g Lammhuft, dressiert

1 l Wasser

50 g Salz

Pfeffer, weiss, ganz

3 Stk. Wacholderbeeren, ganz

2 Stk. Rosmarinzweige, frisch

15 g Sonnenblumenöl, high oleic

100 g Weisswein

160 g Kalbsfond, braun

20 g Pommery-Senf

2 g Origano, frisch

Salz

Pfeffer, weiss, aus der Mühle





|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|    * Gemisch aus 1l Wasser kalt, 50g Salz, Pfefferkörner, Wacholder, Rosmarin herstellen |  |    * Lammhuft dazu geben * Für eine Stunde im Frigor marinieren |  |    * Lamm aus der Marinade nehmen * Vakuumieren |





|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|    * Im Sous-vide Bad bei 56°C für eine Stunde garen   Je nach Garstufe Temperatur anpassen |  |    * Lamm gut trocken tupfen * Sautieren * Im Holdi bei 60°C etwas abstehen lassen |  |    * Bratensatz mit Weisswein ablöschen * Etwas einkochen lassen |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|    * Kalbsfond, Pommery-Senf, Salz, Pfeffer vermengen, aufkochen * Bratensatz dazu * Abschmecken, evtl. leicht abbinden * Origano beigeben |  |    * Lamm tranchieren * Mit Sauce anrichten |