**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
 |