

Lammnüssli an Rotweinsauce

1 Lammnüssli

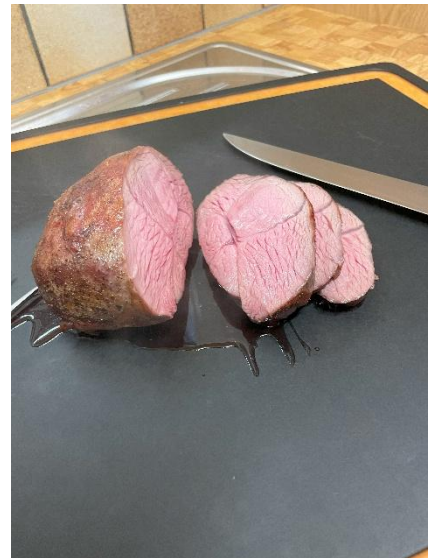
1 Esslöffel Bratbutter

Salz und Pfeffer

Thymian- und Rosmarinzweiglein

2 dl Rotwein

3 dl Fond oder Fleischbouillon



Fleisch 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Blech in Backofen stellen und auf 80 Grad vorheizen. Nüssli mit Salz und Pfeffer würzen, auf das vorgewärmte Blech legen und mit Thymian- und Rosmarinzweiglein belegen. Fleischthermometer bis in die Mitte des Fleisches stecken, dann ca. 90 min niedergaren. Wenn die Kerntemperatur 55-65 Grad misst (Fleisch mehr oder weniger rosa), Nüssli in Bratbutter auf allen Seiten kurz anbraten, in Alufolie einpacken und bei 60 Grad im Ofen warmhalten.

Bratensatz mit Rotwein ablöschen, einkochen, nach Belieben die Thymian- und Rosmarinzweiglein wieder zugeben, Fond beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, evtl. abbinden.

Fleisch schneiden, auf Saucenspiegel anrichten.