



ENGELBERGER GITZI IM OFEN GEBRATEN



Zutaten für 2-4 Personen

- 1 Gitzi Gigot
- Olivenöl
- 100 g Butter
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g Matignon (Wurzelgemüse, fein geschnitten)
- 3 dl Jus Demi-Glace
- je ein Zweig Thymian und Rosmarin
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne oder Topf erhitzen. Das Fleisch knusprig und goldgelb anbraten.
4. Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.
5. Matignon andünsten und beiseite stellen.
6. Butter in der Pfanne erwärmen und Kräuter und Knoblauch kurz darin wenden und wieder herausnehmen.
7. Fleisch und Matignon Gemüse in die Pfanne geben und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten garen.
8. Nach 10 Minuten die Hitze auf 160°C reduzieren und Kräuterzweige, Knoblauchzehen auf das Fleisch legen. Die restliche Butter beifügen. Weitere 10 Minuten im Ofen garen. Dabei immer wieder mit einem Löffel, das Fleisch und die Kräuter mit der Butter übergießen.
9. Fleisch auf Garstufe kontrollieren. Es sollte ganz leicht rosa im Inneren sein.
10. Pfanne aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Die Gusseiserne Pfanne ist ein sehr guter Wärmespeicher.
11. Fleisch vom Knochen lösen, in Tranchen schneiden und servieren.

Weinempfehlung



Cabernet Sauvignon 2017, Bodega Son Prim, Mallorca (ESP) | CHF 28.-

Ein wunderschönes Bouquet von roten Beeren, rotem Pfeffer und Oliven. Vollmundig mit lieblich süßer Frucht. Ausgewogen mit frischer Säure und weichen Tanninen. Sein Abgang hat einen leichten Anflug von gerösteter Eiche.



Balin 2015, Kopp von der Crone Visini (TI) | CHF 49.- (Merlot)

Feinwürzige reife Beeren. Feines Cassis, Kirschen, zarte reife Himbeeren, dezente Tabak- und Nelken-Noten. Beerig im Gaumen. Schön strukturiert, fein mineralisch und wunderbar komplex. Frische beerige Säure.



Pinot Noir Passion 2018, Weingut Donatsch (GR) | CHF 45.-

Dunkle Fruchtaromen, feine Dörrbirnen-Noten, feinwürzig, reich und berauschend.

Tipp

Dazu passen Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Polenta, Risotto, frisches Frühlingsgemüse und natürlich Spargeln.