DENNER

Sunday Lamb Roast - Fremdländische Küche unter Freunden

In der vierteiligen Serie «Fremdländische Küche» sucht Foodbloggerin Zoe Torinesi exotische Gerichte mitten in der Schweiz - und findet diese bei Gastgebern, die auf traditionelle Art und Weise ihre heimischen Köstlichkeiten zubereiten.

Sunday is Game Day! Wenn dazu noch die Rugby-Weltmeisterschaften stattfinden, stehen Mick Purtschert und seine Freunde jeweils Kopf, sobald die Australier um den Sieg kämpfen. Kulinarisch ein Platz auf jedem Podest hat sich die Gemeinschaft aus Down Under so oder so verdient: Der traditionelle Sunday Lamb Roast nach dem Rezept von Mick's Grossmutter gehört auf den Tisch wie das lederne Ei hinter die Linie.

Fleisch

- 65 ml Olivenöl
- 1 EL Rosmarin, gehackt
- 2 kg Lammgigot mit Knochen, vom Fett befreit
- 2 Knoblauchzehen, zerquetscht und grob zerkleinert
- Salz, Pfeffer

Beilage

- 1½ kg festkochende Kartoffeln, geschält und halbiert

Minzsauce

- 3 EL frische Pfefferminzblätter
- 1–2 EL Zucker
- 4 EL kochendes Wasser
- 3 EL Essig nach Wahl

1. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine ofenfeste Form einfetten.
2. Olivenöl und Rosmarin in einem Schälchen vermischen. 3. Einige Löcher ins Lammgigot stechen, Knoblauch hineindrücken.
3. Fleisch gut mit der Olivenöl-/Rosmarinmischung einreiben, danach salzen und pfeffern.
4. Das Fleisch 15 Minuten lang bei 200 Grad Ober-/Unterhitze braten.
5. Temperatur auf 180 Grad herunterschalten und Lammgigot weitere 75 Minuten braten; dabei alle 20 Minuten mit der Olivenöl-/Rosmarinmischung einpinseln.
6. 40 Minuten vor Ende der Backzeit die Kartoffeln beigeben, nach 20 Minuten wenden.

Tipp: Die Kerntemperatur des Fleisches sollte 65 Grad betragen.

1. Pfefferminzblätter mit Zucker bestreuen und sehr fein hacken (Minze lässt sich durch den Zucker besser zerkleinern).
2. Minze und Zucker in ein Schälchen geben, mit kochendem Wasser übergiessen, komplett auskühlen lassen und zum Schluss mit Essig vermischen.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde und 50 Minuten