



## L'agneau

### Une recette française : le gigot d'agneau à la crème d'ail

14 gousses d'ail rose  
1 gigot de 2kg environ  
Huile  
Beurre  
Fond de veau  
Crème fraîche

14 Zehen rosa Knoblauch  
Lammkeule (ca. 2 kg)  
Öl  
Butter  
Kalbsfond  
Sauerrahm

Désosser le gigot et le parer sommairement.  
Eplucher 6 gousses d'ail rose et les piquer dans le gigot.  
Faire dorer le gigot avec l'huile et le beurre préalablement salé et poivré.  
Le disposer dans une plaque à rôtir sur les os et le faire cuire 45 min. à four chaud (200°C).  
Faire réduire le fond de veau et 8 gousses d'ail rose pilées, puis ajouter la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement et la passer au chinois.  
Une fois le gigot cuit, le laisser reposer puis le trancher.  
Servir avec la crème d'ail rose.

A servir avec un vin rouge type Languedoc.

Die Keule entbeinen und grob zuschneiden.  
6 Knoblauchzehen schälen und sie in die Keule stechen.  
Die Keule in Öl und Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Auf ein Bratblech mit den Knochen legen und im heißen Ofen (200°C) 45 Minuten garen.  
Den Kalbsfond und 8 zerdrückte Knoblauchzehen einkochen, dann den Rahm zugeben, abschmecken und abseihen.  
Sobald die Keule gegart ist, sie beiseite lassen, dann sie in Scheiben schneiden und mit der rosa Knoblauchcreme servieren.

Dazu passt ein Languedoc Rotwein.



## Das Lamm

### Ein deutsches Rezept : Lammkeule im Senf-Kräutermantel

1 Lammkeule ohne Knochen	1 Bund Suppengemüse
1 Liter trockener Weißwein	250 g mittelscharfer Senf
1 Bund Petersilie	1 Bund Basilikum
3 EL getrockneter Majoran	2 Knoblauchzehen
200 g Sauerrahm	3 EL Semmelbrösel
Salz und Pfeffer	1 EL Stärkepulver

1 gigot d'agneau désossé	1 bouquet de légumes à soupe
1 litre de vin blanc sec	250 g de moutarde forte moyenne
1 bouquet de persil	1 bouquet de basilic
2 gousses d'ail	3 cuillères à soupe de marjolaine séchée
200 g de crème fraîche	3 cuillères à soupe de chapelure
Sel et poivre	1 cuillère à soupe de féculé

#### Am Vorabend

Suppengemüse putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit der Lammkeule in eine Schüssel geben, mit dem Wein aufgießen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Morgen die Lammkeule in der Weinmarinade wenden.

#### Zubereitung

Die Keule herausnehmen, gut abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Weinmarinade durch ein Sieb gießen und beiseite stellen. Den Senf, die fein gehackten Kräuter, den zerdrückten Knoblauch und die Semmelbrösel zu einer festen Paste verrühren. Die Keule mit der Senfpaste dick bestreichen, in einen offenen Bräter setzen und setlich mit etwas Marinade angießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 2 Stunden garen. Ab und zu etwas frische Marinade angießen. Die Keule evtl. mit etwas Alufolie abdecken, falls sie zu schnell bräunt. Nach 2 Stunden, die Keule aus dem Bräter nehmen und warmstellen. Den Bratenfonds in einen Topf gießen, den Rest der Weinmarinade hinzugeben und stark einkochen. Den Sauerrahm und die Stärke einrühren und kurz aufkochen lassen, bis die Sauce bindet. Abschmecken und mit der Lammkeule servieren.

Dazu passen kleine Röstkartoffel, Prinzessbohnen und ein trockener Silvaner oder Riesling.

#### La veille

Nettoyez les légumes de la soupe, lavez les et coupez les en petits cubes. Mettez les dans un bol avec le gigot d'agneau, versez le vin et laissez mariner toute la nuit, à couvert. Le lendemain matin, retournez le gigot dans la marinade au vin.

#### Préparation

Retirez le gigot, séchez-le bien, frottez-le avec du sel et du poivre. Versez la marinade au vin dans une passoire et réservez. Mélangez la moutarde, les herbes finement hachées, l'ail écrasé et la chapelure jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Enduisez le gigot d'une couche épaisse de pâte de moutarde, placez-le dans un plat à rôtir ouvert et versez-y un peu de marinade. Faites-le cuire dans un four préchauffé à 175°C pendant environ 2 heures. Après 2 heures, retirez le gigot de la rôtissoire et gardez-le au chaud. Versez la sauce dans une marmite, ajoutez le reste de la marinade de vin et faites-la bouillir. Incorporer la crème et la féculé et porter à ébullition jusqu'à ce que la sauce épaississe. Rectifiez l'assaisonnement et servez avec le gigot d'agneau.

Servez avec des petites pommes de terre rôties, des haricots et un Silvaner ou un Riesling sec.