

Winzer-Rezepte aus Übersee

Gabriel Baigorria aus Argentinien empfiehlt:

Lamm mariniert in Salsa Argentina

& Mi Terruño Cabernet Franc Reserva

Zutaten (für 6 Personen)

2 kg Lammkeule
Grobes Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für Marinade

1 Bund glatte Petersilie
1 Bund frischer Koriander
8 EL Olivenöl
4 EL Weißweinessig
1 unbehandelte Zitrone
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzweibel
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
1 TL Chiliflocken
2 TL grobes Meersalz
1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Für die Marinade Kräuter, Knoblauch und Zwiebel klein hacken, mit Essig, Öl, Gewürzen und Zitronenschale in einer Schüssel gut vermengen und 30 Min. ziehen lassen. Lammkeule entbeinen, mittig einschneiden und zum Schmetterling aufklappen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und der Hälfte der Marinade auf allen Seiten würzen. Zugedeckt 4 Std. im Kühlschrank marinieren. 30 Min. vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, Ofen auf 260° vorheizen. Lammfleisch mit der Haut nach oben auf ein tiefes Backblech legen und auf oberster Schiene 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und 15 Min. ziehen lassen. Fleisch in dicke Scheiben schneiden, mit Salzkartoffeln, knackigem Gemüse und der restlichen Marinade servieren.

Als passende Weinbegleitung empfiehlt Gabriel den Mi Terruño Cabernet Franc Reserva.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de