

## Lammgigot auf provenzialischem Gemüse

Zutaten für 4 Personen

1 Lammgigot mit Bein  
Fleur de Sel  
Pfeffer aus der Mühle  
viel Rosmarin  
1 Knoblauchknolle  
6 Echalotten  
600 g kleine Kartoffeln  
2 rote Peperoni halbiert  
8 Artischocken  
2 dl Olivenöl extra vergine

Knoblauch und Echalotten, grob die Schale wegschneiden und halbieren. Die Kartoffeln schälen, die grösseren halbieren, die Peperoni halbieren und entkernen, die Artischocken putzen und achteln.

Alles Gemüse in eine grosse Auflaufform geben, gut durchmischen und mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Das Olivenöl darübergiesen und bei 180° C auf der untersten Rille in den Backofen schieben.

Das Gigot würzen. Ein Gitter in einer oberen Rille in den Backofen schieben, das Gigot darauflegen und ca. 45 Minuten bis 1 Stunde braten lassen. Der Saft vom Gigot soll in das Gemüse tropfen.

10 Minuten vor Schluss viel Rosmarin zu den Kartoffeln geben.

**Weintipp: Dazu passt ein fruchtiger herber Rotwein aus Südfrankreich, z. B. dem Rasteau oder Châteauneuf-du-Pape, ein Portugiese mit leichtem Fassausbau oder ein kräftiger Blaufränkisch aus dem Burgenland**

**Aus unserem Sortiment:**

**Rasteau, Domaine la Soumade**

**Châteauneuf-du-Pape, Domaine Beaurenard**

**Nove Reserve, Moreira Jorge, Douro**

**Dão Reserva, Alvaro Castro**

**Terra O., J. Heinrich, Burgenland**

**das Phantom, Kirnbauer, Deutschkreuz**

**Franconia, Cabert, Friaul**