

Gebratenes Zicklein in safrangelber Sauce

1 Keule vom Zicklein
50 g fetter Speck
6 ganze Knoblauchzehen
Salz

Für die Sauce:

20 cl Rindersuppe (Rinderfond)
Saft einer halben Zitrone
2 Dotter
 $\frac{3}{4}$ TL Pfeffer
5 Safranfäden
2 gehackte Knoblauchzehen
1 EL Petersilie



Die Knoblauchzehen schälen und klein hacken; die Keule mit Speck und etwas Knoblauch spicken und salzen. Die Dotter schlagen, mit der Brühe, dem Zitronensaft, Pfeffer, Safran und dem Rest der Knoblauchzehen vermischen. Die Sauce in einen großen Bräter geben, die Keule dazulegen, im heißen Ofen ca. 1 Stunde braten. Von Zeit zu Zeit mit der Sauce übergießen und vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Wenn man kein Zicklein bekommt, kann man auch Lammkeule verwenden (schmeckt auch sehr lecker).

Anmerkung:

Laut Originalrezept muss dieses Zicklein „vollkommen gar sein und sehr heiß gegessen werden“

Dieses Rezept ist eindeutig identifizierbar und italienischen Ursprungs. Es stammt aus dem Kochbuch von Maestro Martino und wird dort als „cartetto arrosto in sapore“ geführt.