

Feta-Bällchen mit gerösteter Paprika und Lamm-Keule

Für 2 Personen

2 Lammkeulen, a 200 g	300 g Weißbrot, vom Vortag	300 g Pecorino
100 g Feta	500 ml Milch, 3,5	2 Eier
250 ml Sahne	200 g Crème-fraîche	1 Paprika, rot
1 Paprika, grün	1 Salatgurke, klein	2 Zehen Knoblauch
1 Schalotte	200 ml Wermut	200 g Pistazien
3 Zweige Oregano	0,5 Bund Basilikum	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Lavendel	1 L Sonnenblumenöl
150 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rinde vom Weißbrot entfernen und das Brot zehn Minuten in der Milch einweichen. Anschließend das Brot ausdrücken und sehr fein zerpflücken. Die Oreganoblätter abzupfen und fein hacken. Den Pecorino reiben. Das Brot, die Oreganoblätter, die Eier und den Pecorino zu einem Teig kneten, mit Pfeffer und Salz würzen und die Käsemasse kühl stellen. Die Gurke schälen und klein würfeln. Eine Knoblauchzehe und die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Pistazien klein hacken. Die Sahne aufschlagen und die Crème-fraîche, die Gurke, den Knoblauch, die Zwiebeln und die Pistazien dazugeben. Das Ganze mit dem Wermut, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Sechs Basilikumblätter abzupfen. Aus der Käsemasse sechs Bällchen formen, jeweils ein Stück Fetakäse mit einem Basilikumblatt in ein Bällchen hineindrücken, in den Topf geben und frittieren. Die Lammkeule von Fett und Sehnen befreien, waschen und trocken tupfen. Den restlichen Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in das Fleisch spicken. Die Rosmarin- und Thymianblätter abzupfen, klein schneiden und mit dem Olivenöl mischen. Das Fleisch in der Marinade wenden und ziehen lassen. Anschließend das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl der Marinade in einer Pfanne erhitzen, die Lammkeule hineinlegen und von beiden Seiten anbraten. Die Lammkeule aus der Pfanne nehmen und mit den Lavendelzweigen in Alufolie wickeln und für 10 Minuten im Ofen garen. Die Paprika ebenfalls in den Ofen legen und warten, bis die Haut schwarz wird. Anschließend enthäuten, vierteln und auf Tellern als Blume anrichten. Die Lammkeule aus dem Ofen nehmen, aus der Alufolie wickeln, und mitsamt der Paprika auf den Tellern anrichten und mit den Käsebällchen garnieren.

Anne-Cathrin Köhler am 12. Oktober 2009