

Lamm-Keule mit mediterranen Kräutern gefüllt

Für 4 Personen

30 g getrocknete Tomaten	1 Zwiebel	800 g Lammkeule mit Röhrenknochen
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	100 g Lammabschnitte	1/4 l Fleischbrühe
1/8 l Rotwein	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL Weißbrotbrösel	1/2 Bund Blattpetersilie	50 g schwarze, entkernte Oliven
1 TL Mehlbutter		

Die getrockneten Tomaten über Nacht in Wasser einweichen. Backofen auf 200 Grad vorheizen (Heißluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Zwiebel schälen und grob schneiden. Die Lammkeule beim Metzger ohne die Haxe bestellen. Den Röhrenknochen auslösen, dabei mit dem Messer um den Knochenansatz fahren und das Fleisch zurück drücken. Mit dem Messer am Knochen entlang arbeiten, bis man in der Mitte der Keule angelangt ist. Dann von der anderen Seite wiederum um den Knochenansatz herum das Fleisch lösen und am Röhrenknochen entlang das Fleisch zurück schaben. Den Knochen herausziehen. Rosmarin und Thymian fein hacken, mischen und die Keule damit füllen. Mit einem Küchegarn die beiden Öffnungen vernähen. Die gefüllte Keule mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl rundum anbraten. Die gewürfelten Lammabschnitte mit dem zerhackten Röhrenknochen und der gewürfelten Zwiebel zur Lammkeule geben. Wenn alles gut gebräunt ist mit etwas Brühe ablöschen. In den Ofen geben und ca. 40 Minuten garen. Zwischendurch immer wieder mit Brühe und zuletzt mit Rotwein ablöschen. Für die Kruste die Schalotte schälen und würfeln, die Knoblauchzehe schälen und andrücken und beides in Olivenöl anrösten. Eingeweichte Tomaten abtropfen lassen und mit Oliven fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotten mit gehackten Oliven und Tomaten sowie Petersilie mischen, salzen und pfeffern und mit den Brotbröseln binden. Die Lammkeule herausnehmen, mit der Paste bestreichen und kurz im Ofen gratinieren. Die Soße passieren und eventuell mit etwas Mehlbutter abbinden. Dazu passen Ofenkartoffeln.

Vincent Klink Mittwoch, 08. April 2009