

Lamm-Keule mit kleinen Kohlrouladen und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für das Lamm:

800 g Lammkeule	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
250 ml Lammfond	1 EL Butter	

Für die Kohlrouladen:

1 kleiner Weißkohl	Salz	5 EL Butter
80 g Kastenweißbrot	1 Tomate	8 schwarze Oliven
2 Schalotten	3 Stiele Blattpetersilie	3 Zweige Bohnenkraut
1 Ei	Pfeffer	1 Prise Muskat
100 ml Gemüsebrühe		

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Pfeffer	150 ml Milch
50 ml Olivenöl	1 Prise Muskat	

Für das Lamm:

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Lammkeule parieren und in 2-3 gleichmäßig große Stücke zuschneiden, evtl. binden. Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Eine angedrückte Knoblauchzehe, Thymian- und Rosmarinzwige zugeben und im vorgeheizten Ofen ohne Deckel ca. 10-12 Minuten rosa braten. Dann die Fleischstücke aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen, die Backofentemperatur auf 70 Grad herunterschalten, dann das Fleisch wieder in den Ofen geben und dort ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz im Bräter mit Lammfond ablöschen, die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen, durch ein Sieb passieren, mit 1 EL kalter Butter montieren und abschmecken.

Für die Kohlrouladen:

Den Strunk vom Kohlkopf herausschneiden und die Außenblätter entfernen. Den Krautkopf in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, bis sich die Blätter ablösen lassen. Ca. 12 große Blätter (für die Rouladenhülle) kalt abschrecken und auf einem Küchentuch trocknen. Vom restlichen Kohl 200 g in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Kohlstreifen goldbraun glacieren und mit Salz würzen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Die Brotwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Die Tomate am Strunkansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, häuten, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Die Oliven klein hacken. Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Tomatenwürfel und gehackte Oliven untermischen. Petersilie und Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Ei trennen. Eiweiß zu Schnee aufschlagen. Die angeschwitzten Kohlstreifen, das angeschwitzte Gemüse, gehackte Petersilie und Bohnenkraut mit dem Eigelb in eine Schüssel geben und vermischen, die Brotwürfel unterheben und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, zuletzt das geschlagene Eiweiß darunter heben. Auf die Kohlblätter jeweils etwas Füllmasse geben und zu einer Roulade einschlagen. In einem Topf mit 2 EL Butter bei schwacher Hitze die Kohlrouladen rundum anbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten schmoren. Die gegarten Kohlrouladen herausnehmen, der entstandene Bratenfond kann unter die Lammsauce gemischt werden.

Für das Kartoffelpüree:

Für das Püree die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser

ser weich kochen. Milch und Olivenöl erwärmen. Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Milch und Olivenöl unter die Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Lammkeule aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die Kohlroulade schön platzieren und das Kartoffelpüree als Nocke aufsetzen. Die Sauce angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 02. Oktober 2013