

Lamm-Keule auf Fenchel-Gemüse

Für 4 Personen:

Lammkeule:

1,2 kg Lammkeule o.Kn.	3 Zweige Rosmarin	5 Zweige Thymian,
5 Zweige Petersilie	50 g getrocknete Tomaten	150 g Weißbrot,
30 g schwarze Oliven	50 g Butter	100 g Blauschimmelkäse,
1 kl. Knoblauchknolle	5 EL Olivenöl	1 Ei,
Salz, Pfeffer	10 Zweige Kerbel	80 g Schalotten,
3 EL scharfer Senf.		

Fenchelgemüse:

200 g Tomaten	2 Fenchelknollen	70 g Schalotten,
4 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	5 EL Weißwein,
2 EL Wermut	100 ml Lammfond	Salz, Chilipulver,
150 ml Schlagsahne.		

Den Backofen auf 150°C vorheizen. Für die Füllung Weißbrot mit Rinde in Stücke schneiden, Schalotten längs in Scheiben schneiden, 2 Knoblauchzehen fein hacken, Rosmarinnadeln (1 Zweig) fein hacken, Oliven längs vierteln, Tomaten in dünne Streifen schneiden. Für die Senfkruste von restlichem Thymian, der Petersilie und dem Kerbel die Blätter abzupfen, fein hacken und mit dem Senf verrühren. Restliches Weißbrot entrinden, grob würfeln und im Mixer zerkrümeln. Für das Fenchelgemüse die Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Die Viertel noch mal halbieren, den Fenchel längs halbieren u. den Strunk keilförmig ausschneiden. Das Fenchelgrün fein hacken. Fenchel in dicke Spalten schneiden. Schalotten und Knoblauch fein würfeln.

Diese ganzen Zutaten in Butter 4 min. braten. In eine Schüssel geben, abkühlen lassen. Käse mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Oliven und dem Ei zu der Brotmasse geben, gut mischen. Salzen, pfeffern.

Die Lammkeule von der Fettschicht befreien, aufschneiden, auseinanderklappen. Fleischseite nach oben auf eine Arbeitsfläche legen, flach klopfen. Die Füllung auf die Mitte verteilen. Das Fleisch über der Füllung zusammenrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Knoblauchknolle längs vierteln. Die Lammkeule in heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten. Knoblauch, restl. Rosmarin- u. Thymianzweige zugeben und im vorgeheizten Backofen 80 min. garen.

Fenchelspalten in heißem Olivenöl kurz anbraten. Mit einer Schaumkelle wieder herausnehmen. Schalotten und Knoblauch im gleichen Öl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Lammfond, Sahne zugeben und auf die Hälfte einkochen. Mit Salz und Chilipulver würzen.

Fertige Lammkeule aus dem Ofen nehmen, Küchengarn entfernen, die Senfpaste gleichmäßig auf der Keule verteilen. Mit Weißbrotkrümeln bestreuen. Unter dem heißen Grill 4 min. goldbraun überbacken.

Den Fenchel in die reduzierte Sahne geben, kurz aufkochen. Tomatenstreifen mit einer Hälfte des Fenchelgrüns unterheben und von der Kochstelle nehmen. Lammkeule in Scheiben schneiden, auf dem Fenchelgemüse anrichten und mit restlichem Fenchelgrün garnieren.

NN