

Lamm-Keule mit Schafskäse

Für 6 Personen:

1 Lammkeule o. Kn.	300 g Schafskäse	4 Knoblauchzehen
Olivenöl	12 Schalotten	1/4 l Sahne
Rosmarinpulver	Sellerie, Salz	Cayennepfeffer
Kalbsbrühe	Kalbsfond	

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Von der Lammkeule die äußere Haut und dicke Fettstellen entfernen.

Mit einer Gabel den Schafskäse und den durchgepressten Knoblauch mit nicht wenig Rosmarinpulver mischen.

Die auseinandergeklappte Keule innen mit Rosmarin und etwas Cayennepfeffer bestreuen; darauf den zubereiteten Käse legen und die Keule zusammenklappen.

Die Keule zu einem Paket verschnüren.

Das Fleischpaket von allen Seiten in heißem Olivenöl anbraten. Dann wird es gesalzen und kommt zusammen mit der geviertelten und enthäuteten Tomate, 2 Stückchen Sellerie und den enthäuteten, aber ganzen Schalotten in eine passende Bratform und das Ganze für knapp 2 Stunden in den vorgeheizten Backofen. Eine halbe Tasse Brühe dazu und nach 20 Minuten die Temperatur auf 120°C reduzieren. Von Zeit zu Zeit weitere Kalbsbrühe angießen, doch soll das Fleisch nie in zuviel Flüssigkeit liegen; diese soll nur das Verbrennen des Fleischsaftes verhindern. Nach beendeter Garzeit die Sauce separat einkochen, Sahne angießen.

Zu der kräftigen, fast deftigen Sauce passen Bandnudeln am besten.

NN