

Lamm-Keule mit Karotten

Für 4 Personen:

Füllung:

2 Schalotten	1 EL Butterschmalz	
250 g Blattspinat	2 feingeh. Minzblätter	30 g Walnüsse
150 ml Gemüsebrühe	100 g Fetakäse	

Braten:

1 Lammkeule o. Kn.	3 EL Butterschmalz	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1/2 Sellerieknolle	300 g Karotten
2 EL Tomatenmark	80 ml Rotwein	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin		

Den Backofen auf 170°C vorheizen.

Schalotten in einem Esslöffel Butterschmalz anschwitzen. Blattspinat gut waschen, abtropfen lassen und mit der Minze zu den Schalotten geben. Anschließend Walnüsse in der Gemüsebrühe aufkochen, Feta zerbröseln und beides mit der Spinatmischung vermengen.

Lammkeule mit der Füllung stopfen, mit Küchengarn zunähen und in 2 EL heißem Butterschmalz rundherum anbraten. Zwiebeln und Knoblauch grob hacken, Sellerieknolle und Karotten in Würfel schneiden und alles zusammen in einer Pfanne in einem Esslöffel Schmalz anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Lamm hineinlegen, Thymian- und Rosmarinzweig dazugeben und mindestens 60 Minuten im Backofen schmoren.

NN am 16. März 2012