

Lamm-Keule mit Sellerie-Maische und Minz-Soße

Für 8 Personen:

2,5-3 kg Lammkeule 4 rote Zwiebeln 2 Knoblauchzwiebeln

Herby-Butter:

100 g ungesalzene Butter 1/2 Strauß frischer Thymian 1/2 Bund frischer Rosmarin

Bratesoße:

3 EL mehl 1 L heiße Hühnerbrühe

Knollensellerie-Maische:

1 Knollensellerie 1 kg Kartoffeln natives Olivenöl extra

1 ganze muskatnuss

Minzsoße:

1 großer Bund Minze 2 EL Rotweinessig 1 EL brauner zucker

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Mit einem scharfen Messer das Lamm überall, 1/2 cm auseinander und 3 mm tief einschneiden; das gibt ihm die erstaunlichste, knorrigste, knusprigste Oberfläche und ein errötendes Zentrum. Machen Sie die Herbybutter, indem Sie die Butter in einen Mixer geben, nehmen Sie den Thymian und Rosmarin hinein, würzen Sie gut und dann zum Kombinieren. In eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Die ungeschälten Zwiebeln halbieren, die ungeschälten Knoblauchzehen trennen und schlagen, dann in einer großen Bratschale anrichten.

Verteilen Sie die Herbybutter auf dem ganzen Lamm und knallen Sie dann das Fleisch auf das Gemüse. Braten Sie im Ofen für 10 Minuten für alle 450g, plus 20 Minuten am Ende, für das Erröten von Fleisch.

In der Zwischenzeit den Knollensellerie schälen und in 3cm Stücke schneiden und die Kartoffeln schälen und in 2cm Stücke hacken.

Sellerie und Kartoffeln in einer Pfanne mit kochendem Salzwasser für 15 bis 20 Minuten oder bis sie weich sind. Abtropfen lassen, trocknen lassen, dann mit einem guten Stollen nativem Olivenöl extra (oder Butter, wenn Sie es vorziehen) zerdrücken und mit etwas geriebener Muskatnuss und etwas Meersalz und schwarzem Pfeffer gut würzen.

Wenn das Lamm gekocht ist, lassen Sie es mindestens 10 Minuten ruhen, während Sie die Soße machen. Legen Sie eine halbe rote Zwiebel beiseite, um die Minzsauce herzustellen, und zerquetschen Sie dann den Rest der Zwiebeln in das Tablett.

Das Mehl, eine Bandanstöße port und die Brühe unterrühren, dann bei hoher Hitze platzieren, damit sich die Soße reduzieren kann, wobei sie kontinuierlich gerührt wird.

Durch ein Sieb gehen und heiß halten, bis es benötigt wird.

Pflücken und die Minze fein hacken. Die reservierte Zwiebel halb aus der Haut knallen und mit der Minze fein hacken, dann in einer Schüssel mit Essig und Zucker vermischen. Nehmen Sie alles an den Tisch und graben Sie sich ein!

Jamie Oliver am 31. Oktober 2021