

## Lamm-Keule im Ganzen (Osterlamm)

### Für 6 Personen

1 Lammkeule (ca. 1,8 Kg)	$\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Estragon	1 Zitrone
1 Orange	2 Zehen Knoblauch	2 EL Pflanzenöl
3-4 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Rosmarin, Thymian, Estragon und Petersilie von den Stielen zupfen, mischen und ggf. etwas mit dem Messer zerkleinern. Die ausgelöste Lammkeule von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Kräutern füllen, mit zwei Esslöffel Pflanzenöl beträufeln und straff in Frischhaltefolie sowie anschließend in Alufolie (für den Halt) wickeln und auf einem Backgitter in der mittleren Schiene des Backofens bei 90 Grad Umluft circa 2,5 – 3 Stunden garen. (Das Lamm ist rosa gegart, wenn es eine Kerntemperatur von 56 Grad erreicht hat. Dies kontrollieren Sie am besten mit einem digitalen Fleischthermometer!) Wenn die Lammkeule gegart ist, aus dem Ofen nehmen, auspacken und in einer großen Pfanne oder einem Bräter in aufschäumender Butter mit Zitronen- sowie Orangenschale und zwei angedrückten Zehen Knoblauch von allen Seiten nachbraten. Keule aus der Pfanne nehmen, zwei Minuten auf dem Schneidbrett entspannen lassen, tranchieren und servieren.

Alexander Herrmann am 16. April 2014