

Gefüllte Lammkeule

Fleisch - Lamm

Marinierzeit: 12 Stunden
Vorbereitung: 30 Minuten
Zubereitung: 120 Minuten ý 2½ h

ZUTATEN für .. Pers.		6 - 8
Lammkeule	kg	~ 2
Thymian Bund	St.	1
Rosmarin Zweige	St.	7
Knoblauchzehen	St.	10
Olivenöl	EL	10
Möhren	g	100
Knollensellerie	g	50
Porree	g	100
Zwiebeln	g	60
Pfefferkörner weiß	EL	1
Rotwein	ml	300
Tomatenmark	EL	1
Lammfond (Glas)	ml	500
Weißbrot	g	100
Schalotten	St.	2
Butter	g	20
Salz, Chili aus der Mühle		
Olivenscheiben schwarz	g	30
Blauschimmelkäse	g	100
Petersilie gehackt	EL	1

VOR- UND ZUBEREITUNG:

Am Vorabend:

1. Lammkeule häuten, Knochen auslösen und hacken.(durch Metzger).
2. ½ Bund Thymianblätter + Nadeln von 2 Rosmarinzwegen + 3 Knoblauchzehen fein hacken. Mit 5 EL Olivenöl glatt verrühren. Lammkeule damit einreiben. Im Gefrierbeutel eine Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am eigentlichen Tag:

1. Gemüse und Zwiebel säubern und grob zerkleinern
2. Vier Knoblauchzehen hacken; Schalotten hacken
3. Weißbrot fein würfeln
4. **Sauce:** Knochen, Gemüse mit Olivenöl im Backofen rösten. Abfetten, 5 Knoblauchzehen in Schale, ½ Bund Thymian, 3 Rosmarinzwige, Pfefferkörner zugeben. Mit 50 ml Rotwein ablöschen, etwas einkochen, Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen. Restlichen Rotwein und Lammfond zugeben und ca. 50 Minuten leise kochen lassen.
5. **Füllung:** Restliche Rosmarinnadeln fein hacken und zusammen mit Knoblauch und Schalotten in Butter glasig dünsten. Weißbrot zugeben. Mit Salz und Chili würzen. Abkühlen lassen. Olivenscheiben und durchgepressten Blauschimmelkäse zugeben und alles durchmischen.
6. **Lammkeule:** Füllung in die Keule geben und mit Rouladenspießen zustecken. Im Backofen braten.

7. Sauce durch ein Sieb gießen. Kurz aufkochen und Petersilie zugeben. Zusammen mit der Lammkeule anrichten.

Beilagen / Getränke: Grießknödel, Rotwein.

Backofen		Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	Fond	2. v. u.	180		40 - 60
	Lammkeule	2. v. u.	190		65 - 70