

Lammkeule in Thymian-Rosmarin-Jus

Kategorie: 07) Fleischgerichte

Rezept Nr.: 120

Portionen: 6

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Butterschmalz	4 EL	oder Olivenöl	
Rotwein	0,1 Liter		
	0	Gute Beilage:	Peperonata
Rosmarin	0		
Butter	30 Gramm		
Knoblauchzehen	3 Stück		
Lammfond	0,3 Liter		
Lammkeule	1500 Gramm	mit Knochen	
Portwein	0,05 Liter		
Senf	15 Gramm		
Thymian	0		

Zubereitung

1. Die Knochen aus der Keule lösen, das Keulenfleisch parieren und aus Knochen und den Abschnitten einen kleinen Lammfond bereiten. Wenn es zu wenig ist evtl. mit etwas gekauftem Lammfond verlängern.

2. Senf, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer und zerdrückten Knoblauch vermischen und mit dieser Paste die Keule von innen und außen bestreichen. Eine Stunde durchziehen lassen.

3. Die Keule in Butterschmalz oder Olivenöl rundherum anbraten, dann bei 220 Grad 20 Min. im Ofen braten. Die Temperatur auf 80 Grad herunterschalten und das Fleisch 2 - 2,5 Std. garwärmen.

4. Den Lammfond reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dieser wird zum aufgeschnittenen Braten gereicht.

5. Wer möchte kann vor dem Reduzieren dem Fond etwas Rot- und Portwein zugeben und nach dem Reduzieren die Sauce mit etwas Butter montieren.

Dazu passen z.B. eine Peperonata oder Bohnen (z.B. grüne Bohnen und ein Gemüse aus weißen Bohnenkernen mit Salbei, Bauchspeck und Knoblauch).



Notizen
