

Zeit	180 Min	Energie	viel	Preis	mittel	Personen	4
-------------	---------	----------------	------	--------------	--------	-----------------	---

Lammkeule nach bürgerlicher Art mit Rosmarinkartoffeln und Gurkensalat

1 Lammkeule hohl ausgelöst
100 gr. Staudensellerie
100 gr. Zwiebeln
100 gr. Karotten
1 kg kleine Kartoffeln festkochend
4 Zweige Rosmarin
50 gr. Tomatenmark
200 ml trockenen Rotwein
500 ml Lammfond (z.B. von Lacroix)
1 Salatgurke
1 Zweig frischen Dill
100 gr. Schlagsahne
Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer
Evtl. Roux für die Bindung (Klassische Mehlschwitze)



Vorbereitungen:

1. Die Lammkeule waschen und mit einem Tuch trocken tupfen. Würzen mit Pfeffermühle und Salz. Mit der Hand das Gewürz gut einreiben. Das Gemüse waschen, den Staudensellerie entsehnen, die Karotten und die Zwiebeln schälen. Das Gemüse in Würfel von ½ cm Kantenlänge schneiden. 1 kleine Zwiebel übrig lassen.
2. Die vorbereitete Lammkeule einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Dann umsetzen in eine Kasserole. In die noch heiße Pfanne etwas Olivenöl geben und gut heiß werden lassen. Die Zwiebelwürfel, die Karotten- und Staudenselleriewürfel zugeben und gut anschwanken. Das Tomatenmark zugeben und alles zusammen tüchtig anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen, den Lammfond zugeben und auf etwa die Hälfte unter Rühren einreduzieren lassen.
3. Diesen Sud dann über die Lammkeule in der Kasserole geben und zugedeckt im Backofen 3 Stunden bei etwa 150°C schmoren. Nutzen Sie diese Zeit für Tischdekoration und weitere Vorbereitungen.
4. Die Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln mit Salz und Kümmel, sowie einem Lorbeerblatt zusetzen, gar kochen, abgießen und auskühlen lassen.
5. Die Salatgurken schälen, schneiden oder hobeln und mit Essig, Öl, Salz, Zucker, Pfeffer und der flüssigen Schlagsahne anmachen. Den Dill waschen schneiden und dazugeben. Beiseite stellen und etwas ziehen lassen.
6. Die Kartoffeln der Länge nach mit der Schale vierteln.

Zubereitung:

Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Kartoffelspalten darin kross braten. Würzen mit Salz, Pfeffermühle und die Rosmarinzweige zugeben. Während die Kartoffeln anbraten das Lamm aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Die Soße so gut es geht durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf auf den Herd stellen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und nach Bedarf mit etwas Roux abbinden. Anrichten, ausgarnieren...Fertig.