

Lammkeule mit Kartoffeln und Wurzelgemüse, geschmorte Schalotten, dazu Portobello-Kräuter-Ragout

Zutaten

Für die Lammkeule

1 kg Lammkeule mit Knochen
Salz

Kräuteröl für die Lammkeule und das Kräuter-Ragout

½ Bund Bärlauch
10 g Thymian
10 g Rosmarin
50 ml Olivenöl

Geschmorte Schalotten

4 Schalotten
1 Zweig Rosmarin
250 ml Rotwein
30 ml Portwein
20 ml dunklen, alten Balsamico
Salz
Zucker
200 ml Gemüsebrühe / Lamm-Brühe / Rinder-Brühe nach Belieben

Ofengemüse

150 g Karotte, geschält in 5 cm lange Körper-Rauten
150 g Pastinake, geschält und in 5 cm Stücke geschnitten
100 g Bamberger Hörnchen, geschält, im Ganzen
100 g Lila Kartoffeln, geschält, im Ganzen (Trüffel-Kartoffel)
1 Mairübe, geschält und gesechelt
Salz
½ TL Koriander gemahlen
½ TL Fenchel gemahlen
½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
10 Kirschtomaten ohne Grün

Portobello-Kräuter-Ragout

Zubereitung

Ofengemüse

Alle Zutaten gut miteinander vermengen (bis auf die Kirschtomaten, die kommen erst die letzten 20 Minuten mit in den Ofen) und auf ein Backblech geben.

Kräuter-Öl

Bärlauch, Thymian, Rosmarin klein schneiden und mit etwas Salz im Mörser zerstoßen und mit Olivenöl verrühren.

Lammkeule

Die Lammkeule ausgiebig salzen. Pfanne heiß werden lassen, Olivenöl zugeben und die Kräuter darin knusprig braten. Anschließend wieder aus dem Öl nehmen und zu dem vorbereiteten Gemüse geben.

In dem aromatisierten Olivenöl jetzt die Lammkeule kräftig von allen Seiten anbraten und gut Farbe nehmen lassen. Die Keule auf einem zu dem Backblech passenden Gitter legen.

Das Kräuteröl nun über die Lammkeule gießen und sorgfältig einreiben. $\frac{1}{4}$ des Kräuter-Öls zurückhalten für das Pilzragout.

Ofen vorgeheizt auf 140°C Umluft und 40 Minuten eingeben.

Jetzt die Kirschtomaten zugeben, weitere 10 Minuten auf 140° C laufen lassen und anschließend den Ofen auf 190° hochdrehen, für weitere 10 Minuten. Keule aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten Ruhen lassen (evtl. mit etwas Alupapier bedecken).

Geschmorte Schalotten

4 Schalotten in Streifen schneiden (Tipp: mit der Faser schneiden). Öl in einem Topf erhitzen, die Schalotten zugeben und Zuckern und Salzen.

Alles unter stetigem Rühren leicht karamellisieren, ca. 3 Minuten. Rosmarin zugeben.

Jetzt mit einem Viertel des Rotweins ablöschen und komplett einkochen. Den Vorgang wiederholen bis der Wein verkocht ist. Anschließend den Balsamico-Essig zugeben und wieder einkochen.

Jetzt mit Gemüsebrühe auffüllen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Keule fertig ist und nach dem Garen ruht, den Bratensaft aus dem Gemüseblech zu den Rotwein-Schalotten gießen. Soße entweder mit Speisestärke binden oder kleine, gefrorene Butterstücke einmontieren.

Portobello-Kräuter-Ragout

Pfanne heiß werden lassen, Öl zugeben und die längs geschnittenen Pilzen darin knusprig anbraten. Salzen, Pfeffer und in eine Schüssel mit dem zurück gehaltenen Kräuteröl geben und gut durchmischen.

Das Anrichten

Die Keule nach dem Ruhen aufschneiden und mit dem Gemüse anrichten. Die Sauce angießen und mit den Pilzen ausgarnieren.