

LAMMKEULE MIT ROSMARIN-PORTWEIN-SAUCE

ZUTATEN

Als Hauptspeise für 6 Personen

1 ofenfeste Form

Fleischthermometer

Marinade:

1 TL Senf

2 Knoblauchzehen, gepresst

2 EL Rosmarin, gehackt

1 EL Thymian, gehackt

einige schwarze Pfefferkörner,
grob zerstoßen

1/2 Zitrone, Saft

2 EL Portwein

4 EL Bratcrème

Lammkeule:

1 Lammkeule, 1,8-2 kg (ohne Knochen), vom
Metzger zusammengebunden

Bratcrème zum Braten

Salz

Sauce:

30 g Butter, weich

2 EL Mehl

4 dl Lammfond oder Fleischbouillon

4 dl Portwein

2-3 Zweige Rosmarin

Salz, Pfeffer

1 Prise Zucker

Rosmarin zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Für die Marinade Senf, Knoblauch und Gewürze verrühren, Zitronensaft und Portwein begeben, mischen. Bratcrème begeben und gut verrühren.

2 Lammkeule mit Haushaltspapier trocken tupfen, innen (in der durch das Entfernen des Knochens entstandenen Öffnung) und aussen mit Marinade bepinseln. Luftdicht verschliessen und 1-2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

3 Restliche Marinade von der Lammkeule entfernen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Mit Bratcrème in der Bratpfanne bei mittlerer bis grosser Hitze 8-10 Minuten rundum anbraten, bis überall eine schöne Kruste entstanden ist. Salzen.

4 Lammkeule in die mit Bratcrème bebutterte ofenfeste Form geben. Im auf 75 °C vorgeheizten Ofen 2 1/2-3 Stunden garen.

5 Für die Sauce Butter und Mehl verrühren, kühl stellen. Lammfond oder Bouillon, Portwein und Rosmarin zur Hälfte einkochen. Sauce absieben und wieder in die Pfanne geben. Vorbereitete Mehlbutter portionenweise begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Bei kleiner Hitze leicht einkochen und würzen.

6 Lammkeule in dünne Scheiben schneiden, auf Teller verteilen und mit der Sauce beträufeln. Mit Rosmarin garnieren.

Dazu passen Nudeln, Spätzli oder Reis.