

Lammkeule vom Vogelsberger Lamm



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ca. 2,3 kg Lammkeule
Frischware, Art.-Nr. 6775
fresh frozen, Art.-Nr. 6875
Murray River Salzflocken Art.-Nr. 8012
Metzgergarn
Gasgrill, z. B. Weber Summit (mit Infraroteinheit und Drehspieß)

ZUBEREITUNG

Ist die Lammkeule schockgefrostet, über Nacht im Kühlschrank auftauen und 2 Stunden vor Zubereitung aus der Kühlung holen, abtupfen und temperieren. Mit Frischware ebenso verfahren.

Unter Zuhilfenahme eines scharfen Messers die Knochen aus der Keule lösen. Dann wie ein Paket mehrmals mit Metzgergarn umwickeln und nach jeder Schlaufe einen festen Knoten machen, so dass das Fleisch gut verschnürt ist. Das Fleischpaket auf einen Drehspieß stecken, fixieren und mit Salzflocken sowie Zucker rundherum würzen.

Eine Aluschale mit kaltem Wasser füllen und mittig auf dem Grillrost platzieren, um mögliche Stichflammen im Grill zu vermeiden. Einen Gasgrill indirekt auf 220 °C heizen, also nur die äußeren Brenner aufdrehen. Dann den Spieß einhängen und den Deckel schließen.

Bei einer Kerntemperatur von rund 34 °C die aktiven Brenner auf 140 °C herunterdrehen, liegt diese bei ca. 40 °C, den eingebauten Infrarotbrenner zuschalten. Hat die Keule eine Kerntemperatur von 55 °C, alle Brenner ausschalten, den Drehspieß aus dem Grill nehmen und mit dem Fleisch auf Seite legen. Innerhalb einer Ruhezeit von 5 Minuten steigt die Kerntemperatur auf ca. 58 °C an. Jetzt den Faden lösen, die Keule mittig durchschneiden, quer in Tranchen schneiden und z. B. mit einer Kremolata bestreichen sowie Salzflocken würzen.

Für die Kremolata: 5 EL getrocknete Tomaten, 2 EL gehackte Oliven, 3 EL frische, gehackte Petersilie, 1 Knoblauchzehe, Abrieb von einer ½ Zitrone, ½ EL Meersalz, ½ gewürfelte Schalotte, 1 EL frischen, gehackten Koriander sowie eine Prise Pfeffer aus der Mühle miteinander vermengen und mind. 20 Minuten ziehen lassen.

OTTO ● GOURMET ● KÜCHE

Guten Appetit!