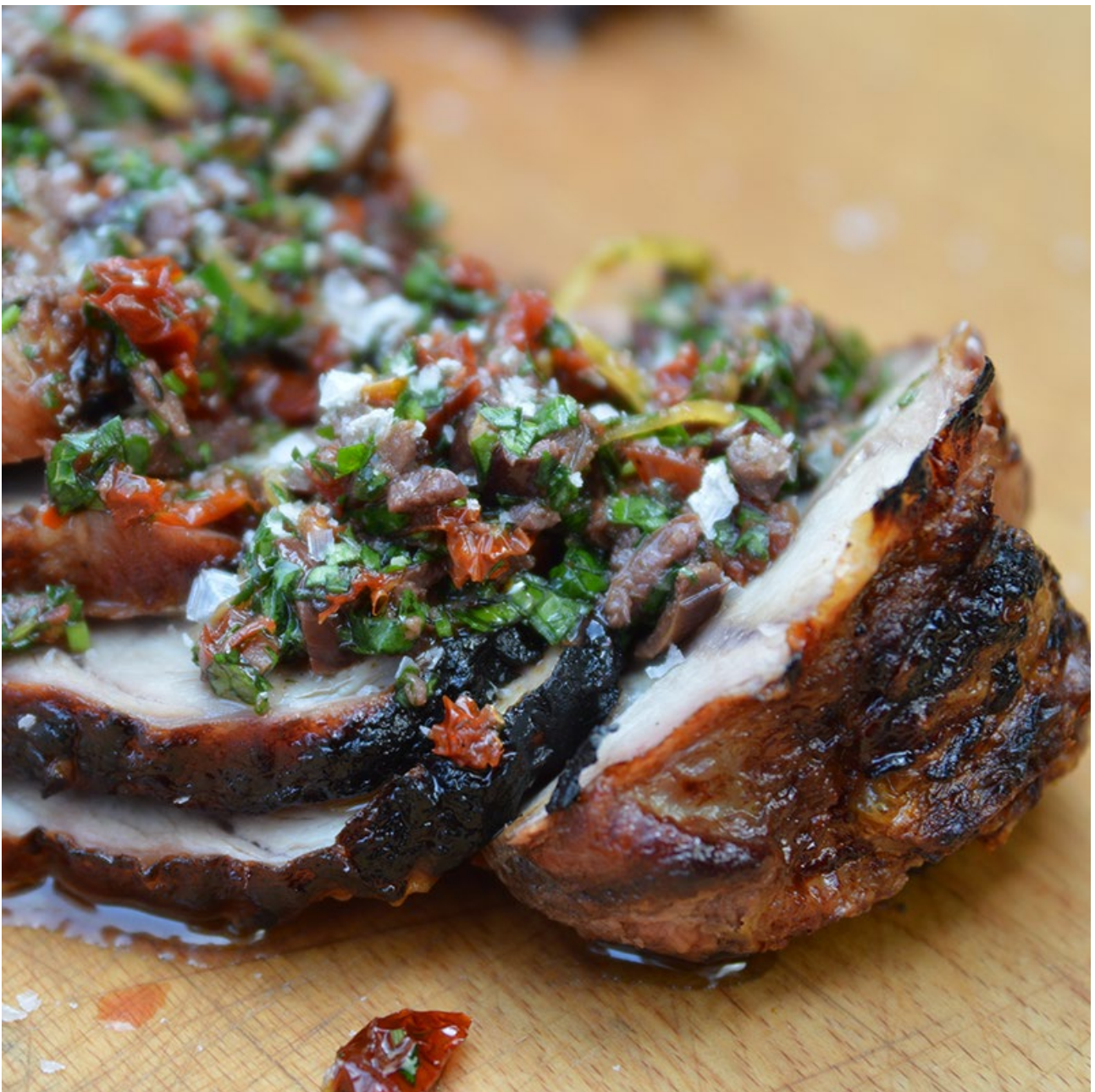


aus der Otto Gourmet Küche

Gegrillte Lammkeule

mit Gremolata

Personen: 4 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Lamm | Schwierigkeit: mittel | Zeit: ca. 2 Std.



Zutaten

Lammkeule:

- Ca. 2,3 kg Lammkeule
(z. B. Französische Lammkeule, Art. [226](#) oder vom Salzwiesenlamm Art. [60239](#))
- [Salzflocken](#)
- Zucker
- Metzgergarn
- Gasgrill

Gremolata:

- 5 EL getrocknete Tomaten, fein geschnitten
- 2 EL gehackte Oliven
- 3 EL frische, gehackte Petersilie
- 1 EL frischer, gehackter Koriander
- ½ fein gewürfelte Schalotte
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Abrieb von ½ Zitrone
- ½ EL [Salzflocken](#)
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

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

Bei einer Lammkeule mit Knochen, unter Zuhilfenahme eines scharfen Messers die Knochen aus der Lammkeule lösen. Das ausgelöste Fleisch 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 die Kerntemperatur bei ca. 40 °C, den eingebauten Infrarotbrenner zuschalten. Hat die Lammkeule 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 Gremolata bestreichen sowie Salzflocken würzen.

Für die Gremolata: Alle Zutaten miteinander vermengen und mind. 20 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit!