

aus der Otto Gourmet Küche

Lammkeule

mit Tomaten-Gremolata & Wedges

Personen: 8 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Lamm | Schwierigkeit: mittel | Zeit: ca. 2 Std.



Zutaten

LAMMKEULE:

- 1 Lammkeule (z. B. vom Salzwiesenlamm Art. [60239](#) , ca. 2,5 - 3 kg)
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 1 Zweig Thymian
- etwas [Salz](#) & Zucker (5/1)

DRILLINGE:

- 1,5 kg Drillinge gewaschen & halbiert
nach Geschmack Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Salz und Olivenöl

TOMATEN-GREMOLATA:

- 25 g Pinienkerne
 - 120 ml Olivenöl
 - 150 g getrocknete Tomaten
 - 100 g Oliven
 - 50 g Petersilie
 - 10 g Koriander
 - 10 g Basilikum
- etwas [Salz](#), Pfeffer

Zubereitung

- Die Lammkeule vom Knochen befreien. (Alternativ [Limousin Lamnbraten aus der Keule, ausgelöst, Art. 6071](#))
- Mit Salz und Zucker würzen, Rosmarin und Thymian einlegen und binden. Die Keule auf einem Gitter bei 130 °C (Ober- Unterhitze) 1:15 Std. garen. Danach entnehmen. Den Backofen auf 220 °C Umluft aufheizen.
- Kartoffeln (nach Geschmack mit den Kräutern, Gewürzen & Olivenöl) in einen Bräter geben. Die vorgegarte Lammkeule auf die Kartoffeln setzen. Alles bei 220 °C ca. 30 min bräunen.
- Währenddessen Pinienkerne in Olivenöl bräunen. Getrocknete Tomaten begeben. Oliven halbieren und ebenfalls begeben. Petersilie, Koriander und Basilikum klein schneiden und unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!