Rezept

Lammkeule mit Kräuterkruste

Ein Rezept von Lammkeule mit Kräuterkruste, am 29.04.2024

Zutaten

- **1** Lammkeule (,5 - ,8 kg)
- **1** Bio-Zitrone
- **8 EL** Olivenöl
- **1/2 Bund** Basilikum
- **3 Zweige** Rosmarin
- **4-5 Scheiben** trockenes Vollkorn-Toastbrot (100-125 g)
- **3** große Fleischtomate (500 g)
- **6** Knoblauchzehen
- Salz
- **1 Bund** glatte Petersilie
- **1/2 Bund** Thymian
- **6** Salbeiblätter
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 675 kcal

Zubereitung

1. Lammkeule von Fett und Häutchen befreien, kalt abspülen und trocken tupfen. Mit einem spitzen Messer ringsherum 12 kleine Einschnitte machen. 3 Knoblauchzehen schälen, längs vierteln und in die Einschnitte stecken. Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben, 2 EL Saft auspressen.

2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Lammkeule salzen und mit 1 EL Zitronensaft gut einreiben. In einem Bräter in 4 EL Olivenöl etwa 15 Min. rundum anbraten. Den Bräter in den Ofen (Mitte) stellen und die Keule etwa 1 Std. 30 Min. garen.

3. Inzwischen die Kräuter waschen, trocken schütteln, von den Stielen zupfen und fein hacken. Brot grob zerteilen und im Mixer zu Bröseln zerkleinern. Kräuter, Brot, restliches Olivenöl, restlichen Zitronensaft und Zitronenschale zu einer Paste verrühren. Übrigen Knoblauch schälen und dazupressen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten waschen und grob würfeln.

4. Die Ofentemperatur auf 220° (Umluft 200°) erhöhen. Die Paste gleichmäßig auf die Keule streichen, die Tomatenwürfel neben der Keule verteilen. Die Lammkeule in weiteren 15 Min. knusprig überbacken. Dabei während der letzten 5 Min. eventuell den Grill zuschalten.