

## Rezept

# Gefüllte Lammkeule

Ein Rezept von Gefüllte Lammkeule, am 05.12.2025

## Zutaten

<b>50 g</b> Pinienkerne	<b>1 Bund</b> Bärlauch
<b>50 g</b> Parmesan im Stück	<b>6 EL</b> Olivenöl
Salz	Pfeffer
<b>1</b> Lammkeule ohne Knochen (ca. 1,5 kg, vom Metzger auslösen lassen)	<b>6</b> Anchovisfilets
	1/2 Flasche trockener Weißwein (375 ml, ersatzweise Lammfond)
<b>400 ml</b> Lammfond (aus dem Glas)	<b>1 EL</b> heller Saucenbinder
Küchengarn	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 860 kcal

## Zubereitung

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Bärlauch waschen, die Stiele entfernen, die Blätter grob schneiden. Den Parmesan etwas zerkleinern. Pinienkerne, Bärlauch und Parmesan im Mixer fein pürieren, 3 EL Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
2. Die Lammkeule ausbreiten und auf der Innenseite mit dem Bärlauchpesto bestreichen. Mit Küchengarn zu einer festen Rolle binden. Salzen und pfeffern. Die Anchovisfilets rund um die Keule verteilt unter das Küchengarn schieben.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das restliche Öl in einem Bräter erhitzen und die gefüllte Keule sorgfältig von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit der Hälfte des Weins ablöschen und vollständig einkochen lassen. Den restlichen Wein dazugeben und den Bräter in den Ofen geben (unten, Umluft 180°). Die Keule insgesamt 1 Std. braten, regelmäßig wenden und nach und nach den Lammfond angießen.
4. Die gefüllte Lammkeule herausnehmen, 10 Min. zugedeckt ruhen lassen. Die Sauce mit dem Saucenbinder binden, abschmecken und zu der in Scheiben geschnittenen Keule servieren. Dazu passen Safranreis, in Butter geschwenkte Zuckerschoten und Weißwein (z. B. ein Trebbiano).