

Rezept

Lammkeule mit Parmesankruste

Ein Rezept von Lammkeule mit Parmesankruste, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg Kartoffeln	1 kg reife Tomaten
6 EL Olivenöl	½ Bund frischer Rosmarin
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Zwiebel	5 Knoblauchzehen
1 unbehandelte Zitrone	1 Bund Petersilie
1-2 getrocknete Peperoncini	1 Stück Lammkeule ohne Knochen (ca. 1,2 kg)
50 g Semmelbrösel	50 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in ungefähr 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aus den Tomaten den Stielansatz rausschneiden. Die Tomaten in einen Topf legen, mit kochendem Wasser übergießen und so lange drin lassen, bis sich die Haut zu lösen beginnt. Kalt abschrecken und die Haut abziehen, Fruchtfleisch würfeln.
2. Die Fettpfanne vom Backofen (das ist das tiefe Blech) mit 1 EL Öl auspinseln, die Kartoffeln drauf verteilen, die Tomatenwürfel drauf streuen. Rosmarin waschen, trockenschütteln, die Nadeln abzupfen und ebenfalls aufs Blech damit. Salzen und pfeffern nicht vergessen.
3. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ganz fein hacken. Die Zitrone unter fließendem warmem Wasser gründlich waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Die Peperoncini im Mörser fein zerstoßen oder auf dem Brett fein hacken.
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (ohne Vorheizen: Umluft 160 Grad). Die Lammkeule kalt abspülen und trockentupfen, größere Fettstücke und Sehnen abschneiden. Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschale und -saft, Petersilie und Peperoncini mit 2 EL Öl mischen. Lammkeule salzen und rundherum mit der Mischung einreiben. Auf die Kartoffeln legen. Die Fettpfanne auf der unteren Schiene in den Ofen schieben und das Fleisch darin 1½ Stunden garen. Die Keule dabei einmal umdrehen.
5. Die Hitze auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) hochdrehen. Die Semmelbrösel mit dem Käse und dem übrigen Öl verrühren. Die Paste auf der Keule verstreichen. Die Lammkeule noch einmal für 15 Minuten in den Ofen schieben, bis die Kruste schön braun ist.
6. Die Fettpfanne rausholen, ein großes Stück Alufolie über die Lammkeule schlagen und 10 Minuten stehen lassen. In dieser Zeit verteilen sich die Fleischsäfte besser im Fleisch, und es läuft beim Anschneiden nicht so viel davon aus. Dann aber aufs Brett mit der Keule und das Fleisch in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den Kartoffeln und den Tomaten servieren.