

Rezept

Lammkeule mit Skordalia

Ein Rezept von Lammkeule mit Skordalia, am 27.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 Bio-Zitrone | 2 Knoblauchzehen |
| 4 EL Olivenöl | 1 TL getrockneter Thymian |
| 1 große Lammkeule (ca. 2,5 kg) | Salz |
| Pfeffer | 1 kg mehlig kochende Kartoffeln |
| Salz | 4 Knoblauchzehen |
| 100 g gehäutete gemahlene Mandeln | 6 EL Olivenöl |
| 6-8 EL Gemüsebrühe | 3-4 EL Zitronensaft |
| 2 EL schwarze Oliven | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1005 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen samt Fettpfanne auf 240° vorheizen. Die Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Beides mit 2 EL Olivenöl und dem Thymian verrühren. Die Lammkeule von Häutchen und Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Würzöl einreiben.
2. Sobald der Ofen heiß ist, 2 EL Olivenöl in die Fettpfanne geben und die Keule mit der Innenseite (der Knochenseite) auf das Öl legen. Keule im Ofen (unteres Drittel) 30 Min. anbraten.
3. Die Fettpfanne samt Keule aus dem Ofen nehmen, das Fleisch mit Alufolie abdecken. Den Backofen bei geöffneter Tür auf 80° abkühlen. Alufolie entfernen, die Fettpfanne wieder im unteren Drittel einschieben und die Keule 2 Std. 30 Min. garen.
4. Inzwischen die Kartoffeln waschen und in Salzwasser in ca. 25 Min. weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Mandeln dazugeben. Öl, Brühe und Zitronensaft dazugeben und alles zu einer cremigen Paste verrühren. Mit Salz abschmecken, in eine Schüssel füllen und mit den Oliven garnieren.
5. Das Fleischthermometer in die dickste Stelle der Lammkeule (aber nicht bis zum Knochen!) stecken und das Fleisch so lange weitergaren (30-60 Min.), bis das Thermometer 60° Kerntemperatur anzeigt. Das Fleisch in Scheiben vom Knochen schneiden und mit der Kartoffelcreme auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu passt ein kräftiger Rotwein.