

## Rezept

# Lammkeule mit grüner Sauce

Ein Rezept von Lammkeule mit grüner Sauce, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Lammkeule ohne Knochen (ca. kg)	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>3 Stangen</b> Staudensellerie
<b>1 große</b> Zwiebel	<b>5</b> Gewürznelken
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>1 Knolle</b> Knoblauch
<b>3</b> frische Rosmarinzweige	<b>500 g</b> junge Möhren
<b>1 kleines Bund</b> glatte Petersilie	<b>3</b> Dillzweige
<b>1 Zweig</b> Estragon	<b>1 Zweig</b> Zitronenmelisse
<b>1 Handvoll</b> Kerbelblättchen	<b>2</b> Sauerampferblätter
<b>400 g</b> saure Sahne	<b>125 g</b> Mayonnaise
Salz	Pfeffer aus der Mühle
<b>1 EL</b> Senf	Zucker
Küchengarn	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

## Zubereitung

1. Die Lammkeule mit Küchenpapier trocken tupfen. Innen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Küchengarn wie einen Rollbraten binden. Staudensellerie im Ganzen waschen, vom oberen Teil etwa 10 cm abschneiden, die verbliebenen Stauden längs durch den Wurzelansatz halbieren und beiseitelegen. Die Zwiebel schälen, mit Gewürznelken und Lorbeerblättern spicken. Vom Knoblauch nur die äußeren Hüllblätter und Wurzelreste entfernen. Rosmarinzweige waschen.
2. Die Zwiebel, die Knoblauchknolle, die Selleriespitzen und den Rosmarin in einen großen Topf geben. Etwa 2l Wasser angießen und aufkochen. Salzen und die Lammkeule in den Sud geben, einmal aufwallen lassen und den Schaum an der Oberfläche abschöpfen. Die Lammkeule zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Std. 30 Min. ganz leise köcheln lassen.
3. Die Möhren schälen, mit den Staudenselleriehälften in den Sud geben und noch 30-45 Min. garen, bis das Gemüse gar ist. Inzwischen für die Sauce die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Saure Sahne und Mayonnaise verrühren, die Kräuter untermischen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, dem Senf und 1 guten Prise Zucker würzen. Kühl stellen.
4. Die Lammkeule aus dem Sud heben und das Garn entfernen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Staudenselleriehälften und Möhren anrichten. Die grüne Sauce dazu servieren.