Rezept

Lammkeule "oriental"

Ein Rezept von Lammkeule "oriental", am 30.05.2025

Zutaten

	je 1 EL Kreuzkümmel- und Anissamen
3	Knoblauchzehen
2 EL	Zitronensaft
100 g	Walnusshälften
	Küchengarn
1 TL	schwarze Pfefferkörner
5 EL	Olivenöl
1	Lammkeule (ohne Knochen, ca. 1,5 kg; vom Metzger auslösen lassen)
100 g	getrocknete Datteln

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 820 kcal

Zubereitung

1. Gewürzsamen in einer Pfanne trocken rösten, bis sie duften. In den Mörser geben und mit den Pfefferkörnern fein zerstoßen. Knoblauch schälen und dazupressen. 3 EL Öl und den Zitronensaft unterrühren.

2. Die Lammkeule von Haut, Fett und Sehnen befreien. Rundherum mit dem Würzöl einreiben, zugedeckt bei Zimmertemperatur mind. 2 Std. durchziehen lassen.

3. Walnüsse grob hacken. Datteln entkernen und fein würfeln. Das Fleisch rundherum salzen und zum Füllen auslegen, Nüsse und Datteln darauf verteilen. Zusammenrollen und mit Küchengarn binden.

4. Backofen auf 80° vorheizen. Restliches Öl in einem flachen Bräter erhitzen, die gefüllte Keule darin rundherum 8-10 Min. anbraten. Im Bräter in den Ofen geben und darin 5 Std. 30 Min. garen.

5. Die Keule aus dem Ofen nehmen. Küchengarn entfernen, den Braten in Scheiben schneiden. Mit dem entstandenen Bratensaft servieren.