Rezept

Pochierte Lammkeule mit Pesto

Ein Rezept von Pochierte Lammkeule mit Pesto, am 28.04.2024

Zutaten

1 Bund	Suppengrün
2 Zweige	Rosmarin
1 l	Gemüsebrühe
1	Lammkeule (mit Knochen, ca. ,8 –2 kg)
1 Bund	Bärlauch
1	Brötchen vom Vortag
2 EL	Crème fraîche
	Pfeffer
2 Zweige	Thymian
3	Knoblauchzehen
1	Lorbeerblatt
1 Bund	Petersilie
6 EL	Olivenöl
1-2 EL	Apfelessig
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengrün vorbreiten. Knollensellerie und Möhre putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Lauch putzen, seitlich einschneiden und gründlich waschen. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln, je 1 Zweig Thymian und Rosmarin beiseitelegen. Den Knoblauch schälen.

2. Das Gemüse mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Brühe, Lorbeerblatt und Lammkeule in einen Schnellkochtopf geben und auf Stufe 2 ca. 30 Min. kochen. Den Topf vom Herd nehmen und geschlossen ca. 30 Min. stehen lassen.

3. Inzwischen Petersilie und Bärlauch waschen und trocken schütteln, die Blätter grob hacken. Blätter und Nadeln vom übrigen Thymian und Rosmarin abstreifen. Die Kräuter mit dem Öl verrühren und beiseitestellen. Das Brötchen klein würfeln.

4. Die Lammkeule aus der Brühe nehmen und den Knochen auslösen. Die Keule in der Brühe warm halten. Das Fleisch erst bei Tisch in dünne Scheiben schneiden.

5. Das Brötchen in 150 ml Kochflüssigkeit einweichen. Dann Öl-Kräuter-Mix und Essig zugeben und mit dem Pürierstab pürieren. Crème fraîche und zusätzlich soviel Brühe unterrühren, dass eine geschmeidige Sauce entsteht. Die Sauce salzen und pfeffern.