

Geschmortes Osterlamm mit Rosmarinkartoffeln und glasierten Fisolen

Rezeptur für 8 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
1,8	kg	Lammkeule mit Knochen
50	g	Marillen
50	g	Walnüsse
100	g	Spinat
3	Stk	Knoblauch
		Röstgemüse
100	g	Karotten
100	g	Gelbe Rüben
100	g	Knollensellerie
50	g	Zwiebel
30	g	Tomatenmark
¼	l	Rotwein
		Beilagen
800	g	Fisolen
1,2	kg	Babykartoffeln Heurige
50	g	Olivenöl
100	g	Butter
		Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskat, Rosmarin, Thymian



Vorbereitung

- Lammkeule abtupfen, Knochen hohl auslösen
- Aus Marillen, Walnüssen, Spinat, Rosmarin, Thymian eine Paste mixen
- Lammkeule mit der Gewürzpaste füllen und binden
- Röstgemüse schneiden
- Fisolen zuputzen, Enden abschneiden
- Babykartoffeln waschen, halbieren

Zubereitung

- Lammkeule in einem Topf rundum anbraten und wieder entnehmen
- Röstgemüse anbraten, tomatisieren.
- Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen
- Lammkeule zugeben und mit Wasser aufgießen, ca. ¾ bedeckt
- Bei geringer Hitze die Lammkeule ca. 2,5 Stunden schmoren bis sie zart ist, Stichprobe mit einer Fleischgabel machen
- Schmorfond abgießen, entfetten und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken, mit Butter montieren
- Fisolen blanchieren
- Babykartoffeln mit Olivenöl und Knoblauch marinieren und bei 200°C 20 min braten

Finalisierung

- Das Lamm in Portionen schneiden und im Schmorfond heiß ziehen lassen
- Fisolen in Butter und etwas Wasser heiß ziehen und abschmecken
- Babykartoffeln in etwas Butter anbraten
- Alles anrichten und genießen!