

EDEKA  
**KOCHSCHULE**



LECKER MIT LUTHER

# ROSA GEBRATENE LAMMKEULE

mit Estragonjus, Blattspinat und Kartoffelgratin



Dirk Luther



# Rosa gebratene Lammkeule

mit Estragonjus, Blattspinat und Kartoffelgratin

## ZUTATEN

### KARTOFFELGRATIN

640 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
60 g Butter  
3 Knoblauchzehen, geschält  
5 Schalotten, in feine Würfel geschnitten  
400 ml Sahne  
80 g Parmesankäse, gerieben  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss (nach Geschmack)  
2 Thymianzweige

### LAMMKEULE

1 kleine Lammkeule, ohne Knochen (lassen Sie sich an der EDEKA Fleischtheke den Knochen entfernen und die Keule in 2 Segmente teilen)  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Öl zum Braten  
3 Thymianzweige  
2 Knoblauchzehen, angeedrückt  
0,4 l Lammfond  
1 EL kalte Butter  
1 EL Estragon, fein geschnitten

### BLATTSPINAT

200 g Blattspinat, blanchiert  
1 EL Butter  
1 EL Schalottenwürfel  
Salz, Muskatnuss (nach Geschmack)



**KARTOFFELGRATIN** Eine flache Gratinform mit einer geschälten Knoblauchzehe gründlich ausreiben, danach mit etwas weicher Butter einfetten. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die beiden anderen Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden. Butter in einem flachen Topf aufschäumen lassen und darin die Knoblauchwürfel gemeinsam mit den Schalotten glasig schwitzen.

Mit der Sahne auffüllen, Thymianzweige hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss sehr kräftig abschmecken. Jetzt die Kartoffelscheiben dazugeben und zur Hälfte gar kochen. In die Gratinform gießen, mit Parmesankäse bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten garen. Das Gratin ist fertig, wenn die Kartoffeln weich sind und die Sahne aufgesogen haben.

**LAMMKEULE** Die Lammkeule mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Lammkeule mit Knoblauch und Thymian in die Pfanne geben und von beiden Seiten gleichmäßig anbraten. Im Ofen bei 135 °C ca. 12–17 Minuten garen (die Größe der Fleischstücke bestimmt hier die Garzeit, perfekt ist die Lammkeule bei einer Kerntemperatur von 54 °C). Lammfond erwärmen, mit Butter binden und mit Estragon verfeinern.

**BLATTSPINAT** Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Schalottenwürfel darin anschwitzen. Blattspinat hinzufügen und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

**ANRICHTEN** Alles auf einem großen Teller an den Tisch bringen. Schneiden Sie die Lammkeule vor Ihren Gästen in gleichmäßige Scheiben und richten Sie das Fleisch auf vorgewärmten Tellern an. Den Blattspinat dazulegen und mit der Sauce umgießen. Kartoffelgratin separat reichen.