

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.