

Lammkeule in Salzteig, auf bunten Schwenkgemüse

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:55 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '115', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Lammkeule in Salzteig gebraten, das besondere Geschmackserlebnis

Zutaten

- Für die Lammkeule:
- 1 Lammkeule ca. 2,2 kg schwer (oder Teile davon)
- Etwas frischer Thymian, Majoran, Rosmarin, Knoblauch, gehackt und gestoßene Pfefferkörner
- 1,5 - 2 kg Salz
- 3 - 4 Eiweiß
- Etwas Butterschmalz
- 750 g frische Stangenbohnen
- 250 g gleichmäßig große Schalotten
- 500 g Pfifferlinge
- 1 Schälchen kleine Kirschtomaten
- 30 g Butter
- 1/2 bund gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten :

Schritt2

Die Vorbereitung der Lammkeule, falls es Ihr Fleischer nicht erledigt:

Schritt3

Parieren, soll heißen, von den äußeren Häuten, ev. Stempeln und Knorpeln befreien. Die Haxe abschneiden und den Schlussknochen heraustrennen, den inneren Röhrenknochen " stumpf " auslösen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Diese zunächst von außen und innen gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt6

Von allen Seiten, in einem ausreichend großen Bräter anbraten, zunächst heraus nehmen und etwas abkühlen lassen.

Schritt7

Mit den gehackten Kräutern, Majoran, Thymian, Rosmarin, den Pfefferkörnern sowie einigen Knoblauchscheiben einreiben, belegen, aromatisieren.

Schritt8

Danach die Salzkruste seitlich einschneiden, lösen und den Deckel abheben. Die Keule prüfen, falls zu blutig, ev. noch etwas nach braten.

Schritt9

Der Salzteig:

Schritt10

Aus dem Salz, dem Eiweiß, 1 El Mehl und etwas Wasser einen Teig herstellen, und die vorbereitete Lammkeule damit gleichmäßig bedecken. Bei 140 ° C zunächst für 75 - 90 min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt11

Das Gemüse:

Schritt12

Die Stangenbohnen putzen und in kochendem Salzwasser "al dente" blanchieren, sofort wieder abkühlen. Schräg in ca. 3 cm große grosse Karos / Stücke schneiden. Die geschälten Schalotten ebenfalls "al dente" blanchieren und kurz abkühlen, ev. halbieren.

Schritt13

Die Pfifferlinge nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt14

Die Kirschtomaten nur kurz brühen, abkühlen und schälen.

Schritt15

Zwei fein geschnittene Schalotten in Butter glasig anschwitzen und nach "Garpunkt" zuerst die Pfifferlinge; 3 - 4 min. braten.

Schritt16

Dann folgen die Bohnen, die blanchierten Schalotten für weitere 2 - 3 min., Farbe nehmen lassen.

Schritt17

Ganz zuletzt, kurz vor dem Servieren die Kirschtomaten dazu geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Die tranchierte Keule auf gut vorgewärmtem Geschirr auf dem bunten Gemüse anrichten.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** bunt, gesund, lecker, ostern, salzteig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammkeule-in-salzteig-auf-bunten-schwenkgemuese/>