Lammkeule mit knuspriger Kräuterschicht

Mit der Niedrigtemperaturmethode bleibt die Lammkeule mit knuspriger Kräuterschicht rosa und saftig: Ein eindrucksvolles Ergebnis und nach diesem Rezept kinderleicht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

1 Stk.	Lammkeule
1 Bund	Petersilie
0.5 Bündel	Minze
0.5 Bündel	Thymian
0.5 Bündel	Rosmarin
0.5 Bündel	Estragon
0.5 Bündel	Basilikum
0.5 Bündel	Majoran
0.5 Bündel	Oregano
12 EL	Semmelbrösel
2 EL	Senf
6 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Das Backrohr nur auf 85 Grad Celsius vorheizen, das garantiert der Lammkeule mit knuspriger Kräuterschicht ein gleichmäßiges Garen. Zur besseren Kontrolle empfiehlt sich ein externes Ofenthermometer.

2. Das Fleisch der Lammkeule mit einem scharfen Messer vom Knochen entfernen und grob

von Fett und Sehnen befreien.

3. Für die Kräuterkruste werden alle Kräuter gut gewaschen, trocken geschleudert und zusammen mit dem geschälten Knoblauch mit einer Kräuterwiege nicht zu fein gehackt. In einer Schüssel aus Semmelbröseln, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine streichbare Masse herstellen. Die Kräuter gut untermischen.

4. Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen und das Fleisch darauf geben. Die Kräutermischung gut andrücken und im Backofen für mindestens 5 Stunden garen lassen. Zum Ende der Garzeit die Temperatur für höchstens 10 Minuten bei Oberhitze erhöhen, sodass die Kruste gratiniert, ohne zu verbrennen.

5. Das Fleisch für 10 Minuten aus dem Ofen nehmen, ruhen lassen und in Scheiben geschnitten auf einer Servierplatte anrichten.

Tipp

Aus den Knochen der Lammkeule mit knuspriger Kräuterschicht eine Sauce herstellen. Die Knochen im Ofen bei 200 Grad dunkelbraun rösten. Wurzelgemüse in einem Topf anbraten und mit den Knochen, Salz, Pfeffer und einer Lammgewürzmischung für 50 Minuten ziehen lassen. Abseihen, den Fond mixen und mit Saucenbinder montieren.