

Lammkeule aus dem Ofen mit gratinierten Artischocken und Oliven-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2020/02/15/lammkeule-aus-dem-ofen-mit-gratinierten-artischocken-und-oliven-

Zutaten für 4 Personen

Für die Lammkeule:

- 1 Lammkeule, ca. 2 kg, vom Metzger pariert
- 6 Schalotten
- 1 junge Knoblauchknolle
- 2 Möhren
- 1/4 Sellerieknolle
- 4 Frühlingszwiebeln
- 4 EL Olivenöl
- je 2 Zweige Rosmarin und Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- 100 ml trockener Rotwein
- 50 ml roter Portwein
- 300 ml Lammfond
- 4 EL schwarze Oliven, entsteint
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Artischocken:

- 12 kleine violette Artischocken
- Saft von 1/2 Zitrone
- Weißweinessig
- 200 g Ziegen-Ricotta, ersatzweise herkömmlicher Ricotta
- 1/2 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Thymian, fein geschnitten
- 50 g Paniermehl
- ca. 4 EL geriebener Grana Padano
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Schalotten und Knoblauch schälen und halbieren. Möhren und Sellerie putzen und schälen, Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Gemüse in grobe Würfel bzw. Stücke schneiden.

Die Lammkeule rundum salzen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Lammkeule darin rundum scharf anbraten. Das Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Kräuterzweige und Lorbeerblätter hinzufügen und mit den beiden Weinsorten ablöschen. Einköcheln lassen und den Fond dazugießen. Das Fleisch im Ofen auf der mittleren Schiene 1 bis 1 1/2 Stunden rosa garen. Dann die Lammkeule herausnehmen und in Alufolie gewickelt etwa 20 Minuten ruhen lassen.

Den Bratenfond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Die Oliven dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Artischocken putzen, d.h. die äußeren Blätter abzupfen, die Blattspitzen und die Stiele abschneiden. Mit einem Kugelausstecher die Artischocken in der Mitte aushöhlen und das feine Heu entfernen. Die geputzten Artischocken sofort in Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden.

Die Artischocken abgießen, in einem Topf mit Wasser bedecken, mit Salz und Essig würzen, zum Kochen bringen und 15 - 20 Minuten al dente garen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200°C Oberhitze vorheizen.

Den Ziegen-Ricotta in einem sauberen Küchentuch gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden, mit dem Olivenöl, dem Thymian und dem Paniermehl hinzufügen. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Artischockenböden mit der Ricottamasse füllen, in eine ofenfeste Form setzen, mit dem Käse bestreuen und im Ofen auf mittlerer Schiene 6 - 8 Minuten gratinieren.

Die Lammkeule nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und in Scheiben schneiden. Mit den gratinierten Artischocken und der Oliven-Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Polettos Kochschule

Episode: Grundkurs Lammkeule