

Lammkeule „Verpoorten Heidschnucken- Lammkeule mit Honigsenfkruste“

Zutaten

(für 4-6 Personen)

Für die Heidschnuckenlammkeule:

1 Stk. Heidschnuckenlammkeule (ca. 1,5 kg)
1 Prise Salz (Meersalz)
bunter Pfeffer aus der Mühle
1 Stk. Knoblauchzehe, grob gehackt
1 Zweig Thymian, gerebelt/gezupft
2-3 EL mittelscharfer Senf
1 Zweig Rosmarin
1 Stk. Knoblauchzehe, angedrückt
1 Rolle Küchengarn (Bratengarn)
Olivenöl

Für das Röstgemüse (Mirepoix):

1 Stk. Karotte geschält, grob gewürfelt
3 mittlere Zwiebeln, grob gewürfelt
1/5 Sellerie, grob gewürfelt

Für die Honigkrustenmarinade:

2 EL Senf, mittelscharf
2 EL Honig
1 Zweig Rosmarin, gezupft/gehackt
1 Prise Salz
bunter Pfeffer aus der Mühle
Paprika, edelsüß

Für das Beilagengemüse:

12 Stk. Fingermöhren, geschält
3 Stk. mittelgroße Zwiebeln, geschält/geviertelt
3 Stk. rote Paprika, entkernt/geviertelt
3 Stk. gelbe Paprika, entkernt/geviertelt
1 Stk. Knoblauchzweibel, halbiert
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian

Für die Verpoorten-Honig-Senfsoße:

250 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
Mirepoix vom Anbraten des Bratens (s.o.)



[Link zum Rezept: Lammkeule „Verpoorten Heidschnucken- Lammkeule mit Honigsenfkruste“](#)

Lammkeule „Verpoorten Heidschnucken- Lammkeule mit Honigsenfkruste“

2 Gläser Lammfond aus dem Küchenregal (wahlweise Kalbsfond)
½ TL Tomatenmark, 3fach konzentriert
125 ml Sahne
125 ml Portwein (rot!)
20 g Stärke (Mondamin)
50 ml Rotwein zum Anrühren der Stärke
1 Prise Salz
bunter Pfeffer, gestoßen
2-3 Lorbeerblätter
3 Stk. gestoßene Wacholderbeeren
Senfrüchte nach Wahl

Weitere Zutaten: (optional)

1 Glas Honig-Senfgurken
1 Glas Senfrüchte

Zubereitung

TIPP: Zu diesem Gericht empfehlen wir als Beilage Kartoffeln in beliebiger Form: als Kartoffelpüree, als Kroketten oder als Ofenkartoffeln. Senfrüchte und Honig-Senfgurken können warm oder kalt dazugereicht werden.

Das VERPOORTEN Online-Redaktionsteam wünscht Frohe Ostern und einen guten Appetit!

Schritt für Schritt Anleitung

1. Die abgewaschene, mit Küchenpapier abgetupfte Lammkeule auf die Haut-/Fettseite legen. An der Stelle, wo das Fleisch zum Knochen hin am dünnsten ist, das Fleisch vorsichtig durchtrennen, sodass der Knochenansatz zu sehen ist.

TIPP: Es geht am besten, wenn Sie ein Messer mit einer dünnen, langen Klinge nehmen.



2. Mit leichtem Druck wird nun rechts und links das Fleisch zur Seite gedrückt und gleichzeitig das am Knochen befindliche Fleisch vorsichtig abgeschabt. Die Lammkeule darf bei diesem Vorgang nicht in zwei Hälften getrennt werden.

TIPP: Sie können auch eine Lammkeule ohne Knochen kaufen, um diesen Schritt zu umgehen.



3. Breiten Sie nun das Keulenfleisch auf der Fettseite aus, pfeffern und salzen Sie es und bestreichen Sie die Oberseite mit Senf. Dann noch mit dem Thymian und dem Knoblauch bestreuen.



Link zum Rezept: [Lammkeule „Verpoorten Heidschnucken- Lammkeule mit Honigsenfkruste“](#)

Lammkeule „Verpoorten Heidschnucken- Lammkeule mit Honigsenfkruste“

4. Nun wird die Lammkeule zum Osterbraten: Rollen Sie das Fleisch mit der gewürzten Seite nach innen ein.



5. Beginnen Sie zum Binden des Osterbratens mit einer Schlinge, die mit einem Knoten an einem Ende des Bratens fixiert wird.



6. Von dem Knoten der Schlinge ausgehend führen Sie den Faden 3 cm in die Richtung des anderen Bratenendes. Halten Sie den Faden mit einem Finger dort fest und machen Sie hier eine weitere Schlinge. Durch Anziehen des Fadens können Sie jetzt die Stärke des Gebindes bestimmen.



7. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis der gesamte Osterbraten gebunden ist. Beenden Sie den Bindevorgang mit einem Knoten.



TIPP: Wenn Ihnen das eigenhändige Binden des Bratens zu aufwändig ist, können Sie auch ein fertiges Braten-Netz kaufen und damit den gefüllten Osterbraten in Form bringen.

8. Jetzt wird der Braten von außen mit Pfeffer und Salz gewürzt und in der Pfanne mit etwas Olivenöl und mit Knoblauch und Rosmarin von allen Seiten gleichmäßig kurz angebraten. Dann den Osterbraten in einen Bräter geben. Knoblauch und Rosmarin bleiben in der Pfanne.



9. Braten Sie dann in derselben Pfanne das Röstgemüse kurz an und geben es zum Braten in den Bräter. Das Ganze wird bei ca. 160°C (Umluft) im Ofen für 50-60 Min. ohne Deckel gegart.



ACHTUNG: Verwechseln Sie bei diesem Gericht nicht das Beilagengemüse mit dem Röstgemüse (Mirepoix)! Die Mirepoix dient lediglich der Soßenzubereitung.

Link zum Rezept: [Lammkeule „Verpoorten Heidschnucken- Lammkeule mit Honigsenfkruste“](#)

Lammkeule „Verpoorten Heidschnucken- Lammkeule mit Honigsenfkruste“

10. Verrühren Sie die Zutaten der Honigkrustenmarinade in einer Schüssel und bepinseln den Braten nach 40 Min. Garzeit alle 10 Min. mit der Marinade. Gleichzeitig gießen Sie ½ Glas Kalbs- oder Lammfond an den Braten. (Vorsicht: den Braten nicht übergießen, weil Sie sonst die Marinade wieder „abwaschen“ würden.)



11. Während der Osterbraten im Ofen gart, braten Sie das Beilagengemüse in der Pfanne kurz an, sodass es schön knackig bleibt.



12. Nehmen Sie den Braten nach 1 Std. Garzeit aus dem Bräter und füllen den Sud und das Gemüse (Mirepoix) in einen Topf um. Stellen Sie diesen Topf für die Soße beiseite.



13. Geben Sie den Osterbraten dann wieder in den Bräter und garen Sie ihn bei gleichbleibender Hitze weitere 20 bis 30 Minuten. Nach 10 Minuten wird das vorher kurz angebratene Beilagengemüse mit in den Bräter gegeben. Vor dem Anrichten und Servieren wird der Braten von dem Netz befreit.



14. Während der Osterbraten mit dem Gemüse gart, wird die Soße zubereitet. Geben Sie hierfür in den Topf mit dem Bratensud und dem Mirepoix den restlichen Lammfond und das Tomatenmark und kochen Sie alles kurz auf. Jetzt werden die Gewürze beigelegt und die Soße 5 Min. lang leicht eingekocht.



15. Gießen Sie die Soße durch ein feines Sieb ab und geben diese wieder mit dem Portwein in den Topf. Kochen Sie die Soße danach noch einmal kurz auf.



Link zum Rezept: [Lammkeule „Verpoorten Heidschnucken- Lammkeule mit Honigsenfkruste“](#)

Lammkeule „Verpoorten Heidschnucken- Lammkeule mit Honigsenfkruste“

16. Zum Schluss werden die Sahne und der Gelbe Klassiker der Soße zugegeben, der Rotwein mit der Stärke angerührt und abgebunden, sobald die Soße kocht.



17. Richten Sie den fertigen Braten zusammen mit dem Gemüse und der Soße in einem Glasbräter oder einer anderen Servierschale an.



Link zum Rezept: [Lammkeule „Verpoorten Heidschnucken- Lammkeule mit Honigsenfkruste“](#)