

**Frisch gekocht**  
**Dienstag, 26. Juli 2016**



**Rezept von Lisl Wagner-Bacher**

### Glacierte Milchlammkeule

**2 Stunden (ohne Stehzeiten)/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

1 Lammkeule (ca. 1 kg, pariert, hohl ausgelöst), Salz, Pfeffer, Öl, 150 g getrocknete Kirschlorbeer (in Öl eingelegt), Basilikum. Für die Beize: 250 g Sauerrahm, geriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone, 1 Zweig Thymian (abgerieben).

Für die Lammglasur:

50 g Kristallzucker, 100 ml weißer Balsamessig, 100 ml Wasser, 50 g Knoblauch (schälen, in dünne Scheiben schneiden, in Salzwasser blanchieren, goldbraun frittieren, fein hacken) 1 TL Zitronenschalen-Brunoise (kleine Würfel; geschnitten und kurz blanchiert) 1/2 TL Thymian (gerieben), 50 g Blütenhonig, 30 g Dijon-Senf, 1 Msp. grüner Curry, Salz, Pfeffer.

Für die Kartoffeln:

4 Kartoffeln (festkochend, z. B. Sorte Sieglinde), 16 Scheiben Brickteig (4 cm Durchmesser), etwas geklärte Butter, Öl. Für die Fülle: 100 g Kartoffeln (geschält, gekocht und passiert), 50 g Schafstopfen, Salz, Pfeffer, etwas Minze, Rosmarin und Thymian (gehackt), 1 EL Röstzwiebeln.

Zum Anrichten: gekochte grüne breite Bohnen, frische Saubohnen, etwas Gemüsefond, Butter.

### Zubereitung

Die ausgelöste Lammkeule mit getrockneten Lorbeeren und Basilikum füllen, einrollen und mit Küchengarn festbinden. Für die Beize Sauerrahm, Zitronenschale und Thymian vermischen, die Lammkeule damit marinieren. In einem Plastikbeutel vakuumieren und bis zu 5 Tage ziehen lassen. Für die Zubereitung das Fleisch aus dem Vakuum nehmen und die Marinade abstreifen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und rundum scharf anbraten. Die Lammkeule im Rohr bei 180 °C in ca. 35 bis 45 Minuten zu einem rosa Fleischkern braten (60 °C Kerntemperatur). Danach abgedeckt für kurze Zeit ruhen lassen.

Für die Glasur den Zucker bernsteinfarben schmelzen und mit dem weißen Balsamessig ablöschen. Wasser dazugeben, langsam zu sirupartiger Konsistenz köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Knoblauch, Zitronenschale, Thymian, Blütenhonig, Senf und Curry dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit einem Ausstecher (Durchmesser 4 cm) 8 Kreise ausstechen. Mit einem kleineren Ausstecher (Durchmesser 2 cm) mittig Kreise ausstechen, sodass Ringe entstehen.

Die Kartoffelringe in Salzwasser weich kochen und abkühlen lassen. Für die Fülle passierte Kartoffeln, Topfen, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Minze und Röstzwiebel verrühren. Die Teigringe auflegen, mit geklärter Butter bepinseln und die Kartoffelringe daraufsetzen. Die Fülle mit einem Spritzsack in die Ringe füllen, mit je einer Teigscheibe belegen und in Öl beidseitig knusprig braten. Die Bohnen in etwas Gemüsefond und Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Das gebratene Lamm mit der Glasur bestreichen, mit den Kartoffeln und dem Gemüse servieren.