

# 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 Peterskilie
- 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/>