

Lammkeule mit Kartoffel-Gratin dauphinois und grünen Bohnen

 happy-mahlzeit.com/2019/11/02/lammkeule-mit-kartoffel-gratin-dauphinois-und-gruenen-bohnen/

Zutaten für 6 Personen:

- 1,5 kg Lammkeule
- 750 ml Rotwein
- 1 Knolle Sellerie
- 4 Tomaten
- 4 Wurzeln
- 3 große Zwiebeln
- etwas Bratöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Lammkeule von Fett befreien und über Nacht in ca. 1/2 Liter Rotwein knapp bedeckt einlegen.

Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade herausnehmen, abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer großen Pfanne scharf anbraten.

Sellerie, Tomaten und Wurzeln putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln (gerne mit Schale) genauso grob zerschneiden. Dann alles zusammen mit in die Pfanne geben. Das Fleisch herausnehmen und in einen Bräter legen. Das Gemüse in der Pfanne mit 200 ml Rotwein ablöschen, kurz weiterschmoren, dann zum Fleisch in den Bräter geben. Das Gemüse ist nicht zum Essen, sondern gibt Farbe und Geschmack an das Fleisch und die Soße ab.

Die Keule etwa 1,5 Stunden im Ofen bei 180°C garen.

Danach herausnehmen, abdecken und abkühlen lassen. Das Gemüse aus dem Fond nehmen. Den Fond in einen kleinen Topf füllen und etwas einkochen lassen. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für das Gratin:

- 750 g Kartoffeln
- 50 g Butter für die Form
- 75 g Gruyère
- 200 ml Sahne

- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden oder mit der Küchenmaschine hobeln. Den Käse raspeln. Eine Auflaufform ausbuttern. Als 1. Schicht Kartoffelscheiben hineinlegen, dann eine Schicht Käse, dann nochmals Kartoffeln. So fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit einer Schicht Käse enden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann mit Sahne auffüllen und ein paar Butterflöckchen darauf verteilen.

Das Gratin 30 Minuten bei 200°C im Ofen garen.

Für die Bohnen:

- 750 g Grüne Bohnen
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Bund glatte Petersilie
- 5 EL Olivenöl
- 30 g Butter
- 4 EL Semmelbrösel
- etwas Salz

Zubereitung:

Die Bohnen putzen, dann etwa 10 Minuten in Salzwasser kochen. Knoblauch und glatte Petersilie fein hacken. Butter und Öl in einer Kasserolle erhitzen, Knoblauch sowie Semmelbrösel unter Rühren dazugeben. Am Ende die Petersilie einstreuen. Das Ganze beim Anrichten über die fertigen Bohnen geben.

Rezept aus dem Kloster Nütschau

Quelle: NDR - Klosterküche vom 4.2.2018