

Lammkeule vom Grill und Kümmel von der Märchenstraße

Selbstgemachte Orecchiette mit gebratenem Gemüse und Feta
Lammkeule mit Bratkartoffeln, Rote Bete-Chutney und Joghurtsoße



Zutaten

(für 4 Personen, wenn nicht anders angegeben)

Pasta

250 g Hartweizengrieß (Semola Körnung)
50 g Weizenmehl Typ 405
6 Eigelb
2 Vollei
ca. 3 EL Wasser, Schuss Olivenöl
Prise Salz

Gemüse

½ Blumenkohl
250 g Kirschtomaten
150 g Zuckerschoten
150 g Pilze gemischt (Samthäubchen, Kastanienseitlinge, Buchenpilze)
2 Zucchini Blüten
150 g Fetakäse (Ziegenmilch)
1 frischer Knoblauch
½ weiße Zwiebel
300 ml Geflügelbrühe
Salz, grobes Salz, Zucker
weißer + schwarzer Pfeffer

ca. 200 ml Olivenöl
50 g Butter
2 Chilischoten
2 Zweige Rosmarin



Gegrillte Lammkeule

- 1 Lammkeule (ca. 1 -1,5 kg mit Knochen)
- 2 EL Dijon Senf
- schwarzer Pfeffer
- 3 Zweige Rosmarin

Bratkartoffeln

- 300 g Frühkartoffeln (Anabelle und Laura)
- 1 weiße Zwiebel
- Rapsöl
- 1 TL Kümmel
- schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige Thymian

Rote Bete-Chutney

- 3 Rote Bete
- Langer Schuß Apfel-Balsam-Essig
- Salz, Zucker
- je 1 Prise Senfsaat (gelb, braun, schwarz)
- 3 Schalotten
- Saft + abgeriebene Schale von ½ Zitrone
- weißer Pfeffer
- 50 ml Wasser

Joghurtsoße

- 300 g Joghurt (Kuhmilch)
- 150 g Joghurt (Ziegenmilch)
- ca. 150 g Feta (Ziegenmilch)
- Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Paprikapulver
- weißer Pfeffer
- 2 Zweige Minze

Zubereitung

Für den **Nudelteig** alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in Frischhaltefolie ½ Stunde ruhen lassen. Für die „Orecchiette“ den Teig fünfteln, jede Scheibe zu einer 20 cm langen Rolle formen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In jede Scheibe mit dem Daumen eine Vertiefung drücken. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar kochen.

Nun die einzelnen **Gemüse** zubereiten:

Einen langen Schuss Olivenöl in eine Pfanne geben und mit einen halben Knoblauch, eine in Scheiben geschnittene Chilischote, Rosmarin, schwarzem Pfeffer und grobem Meersalz erhitzen und aromatisieren. Den Rosmarin, die Chili und den Knoblauch dann wieder entfernen.

Nun die **Pilze** vom Strunk entfernen und mit einer halben kleingewürfelten Zwiebel im Olivenöl anschwitzen. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und in eine Auflaufform geben.

Die **Zuckerschoten** putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz und Zucker marinieren, dann zusammen mit einer halben kleingewürfelten Zwiebel in die (Pilz-)Pfanne geben und mit 100ml Brühe aufkochen. Zu den Pilzen geben.

Die **Zucchini Blüten** halbieren, mit Salz einreiben zum bereits zubereiteten Gemüse geben, ebenso den zerbröselten Ziegenfeta.

Den **Blumenkohl** zu kleinen Röschen putzen und mit Salz und Zucker marinieren. Dann in heißem Olivenöl, zusammen mit 1 Knoblauchzehe und der Butter, anbraten und mit weißem Pfeffer abschmecken.

Die **Kirschtomaten** halbieren und auch mit Salz und Zucker marinieren. Zusammen mit der restlichen Geflügelbrühe aufkochen, eine gehackte Chilischote, sowie den angebratenen Blumenkohl hinzugeben. Bei Bedarf kann man etwas Hartweizengrieß „semola“ hinzufügen, um die gewünschte Bindung zu erhalten. Alle zusammen nochmals aufkochen lassen und über das Gemüse in der Auflaufform geben.

Zu guter Letzt die Pasta hinzufügen, alles durchmengen und mit geriebenem Pecorino bestreuen.

Für das Hauptgericht die Keule aus dem **Lammfleisch** auslösen und das Fleisch an der aufgeschnittenen Innenseite mit Senf bestreichen, mit Pfeffer würzen und den Rosmarinzweigen spieken. Das Fleisch nun mit Küchengarn umwickeln und auf einen Spieß stecken. Bei 250 Grad ca. 2 Stunden auf dem Grill garen.

Vor dem Servieren eine Zeitlang in Alufolie ruhen lassen. Die Rosmarinzweige entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden.

Die **Kartoffeln** schälen und in kleine Würfel schneiden, kurz aufkochen und das Wasser mit der Stärkebildung abgießen. Zusammen mit der kleingewürfelten Zwiebel in Öl scharf anbraten bis die Kartoffeln gar sind und mit Kümmel und Pfeffer abschmecken. Mit gezupftem Thymian dekorieren.

Für das **Chutney** die Rote Bete schälen (Handschuhe!) und in kleine Stücke würfeln. Mit dem Wasser aufgießen, die gewürfelte Zwiebel und den Balsamessig hinzufügen, aufkochen lassen. Mit der Senfsaat, dem Zitronensaft und der abgeriebenen Schale einkochen lassen und mit Pfeffer abschmecken.

Für die **Soße** die beiden Joghurtsorten vermengen, den zerbröselten Feta unterrühren und mit Paprikapulver und Pfeffer würzen. Zum Schluss die gehackte Minze unterheben.

Guten Appetit!