

Lamm-Keule aus dem Ofen mit Auberginen-Kaviar

Für 6 Personen

Für das Auberginenkaviar:

| | | |
|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| 3 mittelgroße Auberginen | 1 Zitrone, unbehandelt | 100 g Creme-fraiche |
| 50 ml Olivenöl | Meersalz, Pfeffer, grob | |

Für die Lammkeule:

| | | |
|----------------------------|-------------------------|----------------------------|
| 2 kg Lammkeule mit Knochen | 1 kg Kartoffeln | 1 L Wasser |
| 6 EL Olivenöl | 3 Zw. frischer Rosmarin | 1 kl. Bd. frischer Thymian |
| 3 Zweige Bohnenkraut | 6-8 Knoblauchzehen | frischer Ingwer |
| 6 Karotten | 8 Tomaten | 4 Pastinaken |
| 2 EL grobkörniger Senf | 50 Gramm Butter | Salz, Pfeffer |

Auberginen mit Zahnstocher oder Messerspitze rundherum anpieksen und in die Glut legen bis sie weich sind. Weiche Auberginen halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch auslösen, aufpassen, dass keine verkohlte Haut hinein gelangt. Fruchtfleischmasse auf einem Holzbrett grob durchhacken, bis es eine musige Konsistenz hat. Mus mit Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und einem bis zwei Esslöffel Creme Fraiche abschmecken und gut eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Wenn vom Metzger noch nicht vorgenommen, das äußere Fett von der Lammkeule entfernen. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen oder den Dutch Oven in das Feuer hängen.

Keule mit Knoblauch und Rosmarinzweigen spicken, kräftig salzen, pfeffern und ca. 4 Esslöffel Olivenöl gut in die Keule einmassieren. Das restliche Olivenöl in den Bräter, bzw. Dutch Oven geben und die Lammkeule von allen Seiten anbraten.

Tomaten waschen, den Ansatz entfernen, auf der unteren Seite mit einem scharfem Messer kreuzweise einschneiden und zu der angebratenen Keule geben, unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten weiterbraten, danach mit gut 1 Liter Wasser ablöschen.

Die Lammkeule für 1 Stunde im Ofen schmoren lassen.

Während dieser Zeit Kartoffeln, Pastinaken, Karotten schälen und in gleich große Stücke schneiden. Keule aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Tomaten aus dem Bräter nehmen und Haut abziehen, Wurzelgemüse und Tomaten, kleingehackter Knoblauch und geriebenen Ingwer in den Bräter geben, kräftig mit Senf abschmecken, Butter, Thymian und Rosmarin dazu, für ca. 20 Minuten schmoren bis das Gemüse weich ist. Lammkeule zwischenzeitlich mit Sud übergießen. Die Lammkeule in Scheiben vom Knochen schneiden und gemeinsam mit Kartoffeln und Wurzelgemüse anrichten. Auberginenkaviar dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 03. August 2022