

Lammkeule, Orangen-Senf-Glasur, Rotwein-Soße

Für 2 Portionen:

1 Lammkeule mit Knochen	1 Paket Suppengrün	3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	1 Orange	4 El Olivenöl
150 ml Rotwein	200 ml Lammfond	4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	500 g Kartoffeln, mehligk.	250 g TK-Erbesen
2 Stängel Minze	1 El Honig	3 El Cointreau
2 El körniger Senf	2 El Saucenbinder, dunkel	Salz, Pfeffer

Suppengrün abwaschen und in grobe Stücke schneiden.

Zwiebeln schälen und vierteln. 2 Knoblauchzehen schälen und halbieren. 1 Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden. Orange in Scheiben schneiden.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Lammkeule abwaschen und trocken tupfen. In einem großen Bräter etwas Öl erhitzen.

Lammkeule von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Herausnehmen und mit einem scharfen Messer mehrfach einstechen.

Erneut etwas Öl in dem Bräter erhitzen. Suppengrün, Zwiebeln und Knoblauchzehen anbraten. Mit Rotwein und Lammfond ablöschen. Lammkeule zurück in den Bräter legen und mit Knoblauchscheiben, Rosmarin, Thymian und Orangenscheiben bedecken. Abgedeckt im Ofen 90 Min. garen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und grob klein schneiden. In einem Topf mit ausreichend kochendem Wasser 25 Min. weichkochen. 5 Min. vor Schluss die Erbsen hinzugeben. Anschließend durch ein feines Sieb abschütten.

Minzblätter abzupfen und zusammen mit 4 EL Olivenöl hinzugeben. Alles zusammen fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren erneut erwärmen.

Honig, Cointreau und körnigen Senf in einer kleinen Tasse vermengen. Bräter nach 90 Min. aus dem Ofen holen und die Lammkeule herausnehmen. Orangenscheiben, Knoblauchscheiben, Rosmarin und Thymian entfernen.

Lammkeule mit der Honig-Senf-Glasur bepinseln und im Ofen auf einem Blech 20 Min. zu Ende garen.

Den Rest aus dem Bräter durch ein Sieb schütten und den Fond auffangen. Fond in einem kleinen Topf aufkochen. Mit Saucenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammkeule aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Zusammen mit Kartoffel-Erbsenpüree und Rotweinsauce auf Tellern anrichten.

Cristoph Rüffer am 15. Oktober 2025