

Lammkeule mit Heidelbeer-Sauce, Kartoffelpürree und geschmortem Spitzkohl



Zutaten:

1 Lammkeule von ca. 2 kg oder 2 kleinere
ca. 6 Zweige frischen Thymian oder gerieben
ca. 6 Zweige frischen Rosamarin oder gerieben
½ Tasse Olivenöl
½ Stange Porree
2 Zwiebeln
2 Möhren
Salz für die Keule
½ l trockenen Rotwein
½ l Portwein
1,5 kg mehliges Kartoffeln
Salz, etwas Sahne, Butter, Muskatnuss für die Kartoffeln
1 großen Spitzkohl
Butter zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
4 EL Puderzucker für die Sauce
500 g Heidelbeeren (frisch oder gefroren)

Zubereitung:

Am Vortag der Lammkeule das Fett abschneiden und mit Salz würzen. Die Hälfte der Kräuterzweige fein hacken. Das Olivenöl und die gehackten Kräuter in die Keule einmassieren. Die Keule mit den restl. Kräuterzweigen in einen Topf legen, mit dem Deckel abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Keule aus dem Topf nehmen und die Kräuter zur Seite legen, damit sie beim Anbraten nicht verbrennen. Die Keule im Topf kräftig auf beiden Seiten braun anbraten. Mit ¼ l Rotwein und ¼ l Portwein ablöschen. Evtl. noch etwas Wasser hinzugeben. Die Keule sollte ca. ¼ mit Flüssigkeit bedeckt sein. Das Gemüse hinzufügen. Die Kräuter wieder auf die Keule legen. Den Topf schließen und im Backofen bei 180 Grad ca. 3 Stunden schmoren lassen.

Den Spitzkohl in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden, dann in 5 cm Stücke, waschen und nach und nach in Olivenöl anbraten. Salz und Pfeffer zugeben und weich dünsten bis er leicht am Topf anbrät. Mit frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser gar kochen, anschließend das Wasser abschütten. Mit einer Kartoffelpresse oder Kartoffelstampfer zu Kartoffelpüree verarbeiten. Mit etwas Butter und Sahne verfeinern. Mit geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für die Sauce 4 EL Puderzucker im Topf karamelisieren lassen. Den restlichen Rotwein und Portwein unter Rühren dazugeben und das Ganze ca. auf die Hälfte einköcheln lassen.

Die Keule aus dem Ofen holen und das Gemüse mit dem Bratensaft aus dem Topf nehmen. Die Kräuterzweige entfernen. Die Keule wieder bei ca. 100 Grad in den Ofen zurück setzen, damit sie warm bleibt. Das Gemüse und den Bratensaft mit dem Pürierstab fein pürieren und zu der Wein-Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Sauce in einen Topf geben und darin die Heidelbeeren kurz aufköcheln lassen.

Zum Servieren das Kartoffelpüree auf dem Teller in einen Metallring drücken, den Spitzkohl daneben legen, das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Heidelbeeren dekorieren.