

Italienische Rezepte

Milchlamm mit Rosmarin

Anzahl: 10 Portionen

Gattung: Italien, Kräuter, Lamm

2	Milchlammkeulen mit Knochen - je 900g Grobes Meersalz Schwarzer Pfeffer a. d. M.	2	Knoblauchknollen
			500 ml Trockener Weißwein
		3	Rosmarinzweige
14 Essl.	Olivenöl		Rosmarin zum Dekorieren

Die Lammkeulen mit Meersalz und Pfeffer würzen. 10 El. Olivenöl in einen Bräter geben und die gewürzten Lammkeulen drauflegen. Die Knoblauchknollen ungeschält quer halbieren und dazulegen. mit 350 ml Wein auffüllen. 1 frischen Rosmarinzweig dazulegen.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 220 Grad 45 Minuten schmoren (Gas 3-4, Umluft nicht empfehlenswert). Das Fleisch zwischen durch ab und zu mit dem Bratensud beschöpfen. Den Backofen nach 45 Minuten auf 180 Grad (Gas 2-3) herunterschalten, den restlichen Wein und den 2. Rosmarinzweig dazugeben und weitere 25 Minuten schmoren lassen.

Inzwischen die Nadeln vom restlichen Rosmarin fein schneiden. Das restliche Olivenöl dazugeben, beides gut mischen. Das Fleisch kurz vor Ende der Garzeit damit bepinseln, Die Milchlammkeulen mit Bratensaft, Knoblauch, Ruccola - Möhren und den Röstkartoffeln servieren.

Wenn Sie keine Keule vom Milchlamm bekommen, nehmen Sie eine Lammkeule von 2,5 kg und bereiten sie so zu: Die Lammkeule sorgfältig putzen, wie beschrieben würzen und mit Knoblauch, Öl, Rosmarin und 450 ml Weißwein in den Bräter geben. Bei 160 Grad 3 1/2 Stunden garen (Gas 1-2, Umluft 3 Stunden, dabei die doppelte Menge Wein dazugeben). Die Keule zwischendurch immer wieder mit dem Bratenfond begießen. Nach 2 Stunden 400 ml Wein und den 2. Rosmarinzweig dazugeben. Kurz vor Ende der Garzeit restlichen Rosmarin und restliches Olivenöl mischen und die Lammkeule damit bepinseln.