

Lammkeule in der Salzkruste, Rotwein-Schalottensoße, Zitronenkartoffeln, Birne, Bohne, Speck

1 kg Lammkeule ausgelöst

4 Zweige Rosmarin

4 Zweige Thymian

2 EL Olivenöl

3 kg grobes Meersalz

5 Eiweiß

750 Gramm kleine Kartoffeln (Drillinge)

2 Zitronen

2 EL Olivenöl

2 Birnen

1 Zitrone

750 Gramm frische Bohnen (alternativ TK Bohnen)

1 TL Natron

4 Scheiben Speck

8 Kirschtomaten

5 Schalotten

1 EL Öl

250 ml Rotwein

150 ml Gemüsefond

150 g sehr kalte Butter (in Scheiben)

1 EL Worcestersoße

Zubereitung

Den Ofen auf 160°C Unter- und Oberhitze vorheizen.

Das Fleisch waschen und trocken tupfen, pfeffern

Das Meersalz mit den Eiweißen zu einem Teig vermengen. Etwa 1/3 der Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, je 2 Rosmarin und Thymian Zweige und das Fleisch darauf legen, nochmal 2 Rosmarin und Thymian Zweige auf das Fleisch geben. Mit dem restlichen Salz umhüllen, so dass das Fleisch komplett ummantelt ist. Im Ofen ca. 1,5 Stunden backen.

Drillinge waschen, halbieren. Zitronenschale als Abrieb oder in feinste Streifen geschnitten und das Olivenöl hinzugeben, leicht salzen und pfeffern, vermengen. 45 Minuten vor Ende der Garzeit der Lammkeule mit in den Backofen auf das Blech geben.

Von den Bohnen die Spitzen abschneiden, im Topf mit Salz und Natron 6 Minuten kochen, im Sieb abschütten und mit kaltem Wasser abkühlen.

Speck in Streifen schneiden, Kirschtomaten halbieren, beiseite stellen

Birnen schälen, sechsteln und entkernen. In einem Topf mit etwas Zucker und den Scheiben einer Zitrone aufkochen, Topf zur Seite stellen und die Birnen abkühlen lassen.

Schalotten schälen und in vierteln. Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten darin ca. 5 Minuten dünsten.

Schalotten mit 1 EL Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Wein und Brühe ablöschen. Ca. 10 Minuten köcheln, beiseite stellen.

Fertig gegarte Lammkeule aus dem Ofen nehmen, 15 Minuten in der Salzkruste ziehen lassen. Kartoffeln in eine Schüssel geben, wieder in den Ofen stellen, Ofen auf 80 Grad stellen

Speck in einer Pfanne leicht anbraten, Birnen dazugeben, 5 Minuten leicht braten. Bohnen und Kirschtomaten dazu, leicht salzen und pfeffern und Pfanne in den Ofen stellen.

Rotweinsoße aufkochen, Schalotten in eine Schüssel geben, diese auch in den Ofen stellen.

Salzkruste aufbrechen, Rosmarin und Thymian von der Lammkeule entfernen. Lammkeule in Scheiben schneiden, auf einen Teller in den Ofen stellen (wenn kein Platz mehr im Ofen ist, ein Gitterrost schafft noch Platz)

Soße nochmal aufkochen, vom Herd ziehen und die Butterwürfel nacheinander unterrühren (nicht mehr kochen). Mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken, alles schön anrichten