

Felipe García empfiehlt:

Marinierte Lammkeule mit goldenen Kartoffeln

& Rotwein P.S. García Bravado

Zutaten (Lamm für 4 Personen)

- 1,5 kg Lammkeule
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zwiebeln
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Zitrone
- 5 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 Liter Rotwein



Zutaten (Kartoffeln für 4 Personen)

- 1 kg sehr kleine Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Mohrrüben
- 1 Stange Sellerie
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 1 Prise Salz

Marinieren 2 Tage vor der Zubereitung

Lammkeule mit kaltem Wasser gut abspülen und trockentupfen. Knoblauchzehen pellen und halbieren. Zwiebeln pellen und vierteln. Zitrone auspressen. In einem großen Bräter mit Deckel den Knoblauch, die Zwiebeln, die Lorbeerblätter, den Zitronensaft, die Pfefferkörner und den Rotwein zu einer Marinade vermengen. Thymian- und Rosmarinzweige sowie die Lammkeule in die Marinade legen. Zugedeckt 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Lammkeule alle 12 Stunden wenden.

Winzer-Rezepte aus Übersee

Zubereitung Lammkeule

Backofen auf 160 °C vorheizen.

Lammkeule inklusive Marinade im zugedeckten Bräter in den vorgeheizten Ofen stellen. Die Lammkeule nun 3 ½ bis 4 Stunden garen, bis es eine Kerntemperatur von 60°C erreicht hat. Dann ist sie innen schön rosa und zart.

Während die Lammkeule im Ofen schmort, bereiten wir die goldenen Kartoffeln zu.

Zubereitung goldene Kartoffeln

Mohrrüben und Sellerie putzen. Anschließend daumendick schneiden und beiseitestellen.

Kartoffeln waschen, putzen und in einen Kochtopf geben. Kochtopf knapp mit Wasser bedecken und 2 ungeschälte Knoblauchzehen sowie 1 Esslöffel Salz hinzufügen. Aufkochen lassen und dann bei geringer Hitze 12 – 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar, aber noch fest sind. Wasser abgießen, Knoblauch herausnehmen und zur Seite legen.

Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Den gegarten Knoblauch ebenfalls pellen, mit einem Löffel zerdrücken, salzen und pfeffern.

Eine tiefe Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen und Olivenöl sowie Butter darin zum Schmelzen bringen. Flamme auf kleine Hitze reduzieren. Kartoffeln zusammen mit Mohrrüben, Sellerie und Knoblauch in die Pfanne geben und alles mit einer Prise Salz bestreuen. Die Kartoffeln nun bei geringer Hitze ganz langsam braten (circa 30 – 40 Minuten, je nach Hitze). Kartoffeln dabei regelmäßig in der Pfanne schwenken, bis sie auf allen Seiten eine goldgelbe Farbe bekommen.

Bravo, gut gemacht – zu diesem hocharomatischen Lammgericht belohnt sich Felipe mit dem Rotwein P.S. García BRAVADO.