

Ennstaler Milchlammkeule mit Ratatouille und Gef. Erd ...

Kategorien: Fleisch, Lamm

Zutaten für: 8 Personen

1	Lammkeule; im Ganzen mit Knochen
5	Knoblauchzehen
	Rosmarin
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl; zum Anbraten
1/4	Ltr. Rotwein zum Untergießen

RATATOUILLE

6	Paprika; grüne, gelbe und rote
2	Zucchini
6	Paradeiser
2	Zwiebeln
	Olivenöl
	Knoblauch
	Basilikum
	Salz und Pfeffer
8	groß. Festkochende Erdäpfel
1/4	kg Topfen
1	Ei
3	Essl. Nudelig geschnittener Bärlauch (ersatzweise frische Kräuter)
2	Essl. Semmelbrösel
	Salz und Pfeffer
	Reibkäse zum Überbacken

Anleitung:

1. Die Lammkeule mit Knoblauch einreiben, salzen, pfeffern und mit Rosmarin würzen. In heißem Olivenöl auf allen Seiten anbraten, mit dem Rotwein ablöschen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad etwa 2,5 Stunden braten. Immer wieder aufgießen.

2. Die Erdäpfel nicht zu weich kochen, schälen, halbieren und aushöhlen.

3. Aus Topfen, Ei, Bärlauch und den Bröseln eine cremige Masse rühren, salzen und pfeffern. Mit dieser Masse die ausgehöhlten Erdäpfelhälften reichlich füllen und mit Reibkäse (z.B. Parmesan) bestreuen. Im Rohr etwa 20 Minuten überbacken.

4. Für die Ratatouille Paprika, Zucchini und Paradeiser grobwürfelig schneiden (feiner wird die Ratatouille, wenn man die Paradeiser blanchiert und enthäutet). Die Zwiebeln fein hacken.

5. Die Zwiebeln in Öl anschwitzen, Paprika dazugeben und mitrösten. Dann erst die Zucchini und zuletzt die Paradeiser dazugeben und nur kurz dünsten lassen. Mit frischem Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.

: O-Titel : Ennstaler Milchlammkeule mit Ratatouille und gef.
Erdäpfeln

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann "Stets gutes Gelingen"
Freundlichst Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de

Ennstaler Milchlammkeule mit Ratatouille und Gef. Erd ...

(Fortsetzung)