

Lammkeule mit Gratin dauphinois

Zutaten (für 6 Personen):

- 1,5 kg Lammkeule
- 750 ml Rotwein
- 1 Knolle Sellerie
- 4 Tomaten
- 4 Wurzeln
- 3 große Zwiebeln
- etwas Bratöl
- Salz und Pfeffer

Lammkeule von Fett befreien, über Nacht in circa 0,5 l Rotwein knapp bedeckt einlegen. Fleisch aus der Marinade herausnehmen, abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und in einer großen Pfanne scharf anbraten.

Sellerie, Tomaten, Wurzeln putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln (gerne mit Schale) genauso grob zerschneiden, dann alles zusammen mit in die Pfanne geben. Fleisch herausnehmen und in einen Bräter legen. Das Gemüse in der Pfanne mit 200 ml Rotwein ablöschen. Kurz weiterschmoren, dann zum Fleisch in den Bräter geben. Das Gemüse ist nicht zum Essen, sondern gibt Farbe und Geschmack an das Fleisch und die Soße ab.

Die Keule etwa 1,5 Stunden im Ofen bei 180 Grad garen. Danach herausnehmen, abdecken und abkühlen lassen. Gemüse aus dem Fond nehmen, den Fond in einen kleinen Topf füllen und etwas einkochen lassen. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten für das Gratin:

- 750 g Kartoffeln
- 50 g für die Auflaufform Butter
- 75 g Gruyère
- 200 ml Sahne
- Muskat
- Salz und Pfeffer

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden oder mit der Küchenmaschine hobeln. Käse raspeln. Eine Auflaufform ausbuttern, als erste Schicht Kartoffelscheiben hineinlegen, dann eine Schicht Käse, dann nochmals Kartoffeln. Schichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Mit einer Schicht Käse enden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann mit Sahne auffüllen und ein paar Butterflöckchen darauf verteilen. Das Gratin 30 Minuten bei 200 Grad im Ofen garen.

Zutaten für die Bohnen:

- 750 g Grüne Bohnen
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 Bund glatte Petersilie
- 5 EL Olivenöl
- 30 g Butter
- 4 EL Semmelbrösel
- etwas Salz

Bohnen putzen, dann etwa 10 Minuten in Salzwasser kochen. Knoblauch und glatte Petersilie fein hacken. Butter und Öl in einer Kasserolle erhitzen, Knoblauch sowie Semmelbrösel unter Rühren dazugeben. Am Ende die Petersilie einstreuen. Das Ganze beim Anrichten über die fertigen Bohnen geben.

Sendung/Quelle: Klosterküche mit Leib und Seele

Letzter Sendetermin: 04.02.2018

Koch/Köchin: Josef van Scharrel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen