



Gegrillte ganze Keule vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Salbei-Blauschimmelkäse gefüllten Süßkartoffeln und Kopfsalat mit Buttermilch-Zitronendressing

Zutaten

Für die gefüllte Lammkeule:

- 1 Walisische Lammkeule, ausgelöst
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Weißbrot, grob gewürfelt
- 60 g schwarze Oliven, entsteint, grob gehackt
- 1 kleines Bund Rucola Salat, gewaschen, geputzt, fein geschnitten
- 3 Eier (Größe M)
- 30 ml (2 EL) mittelscharfer Senf
- Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Für die Süßkartoffeln:

- 4 kleine Süßkartoffeln
- 2 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt
- 150 g Blauschimmelkäse
- 8 Blättchen Salbei, gewaschen, abgetrocknet, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl

Für die Gremolata:

- 4 Stiele glatte Petersilie, gewaschen, abgetrocknet, gezupft und grob gehackt
- Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Für den Salat:

- 3 Stiele Basilikum, gewaschen, abgetrocknet, gezupft
- Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 300 ml Buttermilch
- 15 – 30 g (1 – 2 EL) Zucker
- Salz, Pfeffer
- 2 kleine Kopfsalate

Zubereitung

1. Grill auf ca. 180 °C vorheizen.
2. Ausgelöste Walisische Lammkeule mit Innenseite nach oben ausbreiten und leicht plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Für Füllung in Schüssel Brot, Oliven und Rucola mit Eiern, Senf und Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Füllung auf ausgebreiteter Lammkeule verteilen, leicht andrücken. Fleisch darüber klappen und mit Küchengarn fest zusammen binden. Lammkeule auf Grill von allen Seiten knusprig braun grillen, dann indirekt bei 170 °C, ca. 90 Minuten lang garen.
5. Süßkartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten lang garen.
6. Knoblauch mit Petersilie und Zitronenabrieb vermengen. Beiseite stellen.
7. Für Salat, Dressing zubereiten. Dafür Basilikum, Zitronensaft, Buttermilch und Zucker in hohes Gefäß geben und mit Pürierstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat gründlich waschen, äußere Blätter entfernen. Salat vierteln und mit Dressing kalt stellen.
8. Süßkartoffeln abgießen, kalt abschrecken und längs halbieren. Fruchtfleisch aus Mitte mit Löffel herauslösen. Blauschimmelkäse zerbröseln. Süßkartoffel-Fruchtfleisch mit Käse und Salbei vermischen und wieder in Süßkartoffelhälften füllen, mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Hitze vom Grill auf 80 °C reduzieren, Süßkartoffeln auf Grill legen. Gefüllte Lammkeule und Süßkartoffeln ca. 30 Minuten lang fertig garen.
10. Fertige Keule vom Grill nehmen, Küchengarn entfernen, mit Olivenöl bestreichen, Gremolata darauf verteilen. Mit Salat, Dressing und gefüllten Süßkartoffeln anrichten.



Zubereitungszeit: 10 Stunden

Personen: 4 – 6

Küche: europäisch, italienisch, mediterran

Zuschnitt: Keule