



# Keule vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Rhabarber, geräucherten Kirschen und Austernkraut

Rezept von: Matteo Fronduti, Italien

## Zutaten

- 1 Keule vom Walisischen Lamm mit Knochen, geputzt
- 8 g Salz
- 250 g weiße Zwiebeln, geschält und fein gewürfelt
- 2 Bündel frischer Thymian
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 150 g Staudensellerie, geputzt, Blätter separat abgetrennt, Stangen in feine Scheiben geschnitten
- 15 schwarze Pfefferkörner
- 100 g Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten
- 300 g reife Kirschen
- 20 g (ca. 1 1/3 EL) Zucker
- 10 g Kirschholzchips
- 250 g frischer Rhabarber
- 24 Blatt Austernkraut

## Zubereitung

1. Walisische Lammkeule entbeinen, Knochen behalten.
2. Fleisch mit Salz, 100 g Zwiebeln, Thymian, zerdrückten Beeren, grob gehacktem Knoblauch und Sellerieblättern und Pfefferkörnern marinieren. Mindestens 12 Stunden kalt stellen und ruhen lassen.
3. Aus Lammknochen restlichen Zwiebeln, Sellerie und Karotten Fond herstellen.
4. Kirschen entkernen und mit 10 g Zucker in großem Topf bei schwacher Hitze kochen lassen, bis sie sehr weich sind. Gegebenenfalls von Zeit zu Zeit Wasser hinzufügen. Sobald alles gut durchgekocht ist, grob pürieren und in feines Sieb geben. 15 Minuten über Kirschholz räuchern.



Zubereitungszeit:  
90 Minuten

Portionen: 4

Küche: italienisch

Zuschnitt: Keule



5. Aus Rhabarber 18 dünne Streifen erhalten, zum Garnieren aufbewahren.
5. Restlichen Rhabarber grob schneiden und mit restlichem Zucker bei starker Hitze kochen. Wenn gut durchgekocht, pürieren.
7. Ofen auf 190 °C vorheizen.
3. Nach 12 Stunden Marinierzeit, Fleisch aus Marinade nehmen, putzen und zu Braten binden. In Ofen backen, bis Kerntemperatur 68 °C beträgt (mit Sonde überprüfen). Dann herausnehmen und bei Zimmertemperatur ruhen und abkühlen lassen.
9. Nach Erkalten Keule in 18 feine Scheiben schneiden, in Pfanne bei starker Hitze einige Minuten rösten bis goldbraun und nochmals ruhen lassen.
0. Geräuchertes Kirschkompott mit Rhabarberkompott auf Teller geben. Lammkeulenscheiben darauf legen mit Rhabarberstreifen garnieren. Fleisch mit heißen Fond beträufeln und mit Austernkrautblättern ausdekorieren.