Keule vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Maronenfüllung, Cranberry-Kartoffelpüree, Romanesco und Teejus

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Portionen: 4

Küche: walisisch, britisch

Zuschnitt: Keule

Zutaten

Für die Lammkeule mit Maronenfüllung:

- 1,2 bis 1,4 kg Walisische Lammkeule, ausgelöst
- 1 kg vorgegarte, geschälte, fein gehackte Maronen
- 2 Gemüsezwiebeln, geschält, fein gewürfelt
- 70 g (ca. 4,5 EL) Butter
- 1 Bund Thymian
- 1 Bund Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- 30 ml (2 EL) Rapsöl
- 800 – 1000 ml Lammfond

Für das Cranberry-Kartoffelpüree:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, gewaschen, in grobe Salz
- Stücke geschnitten
- 125 ml Milch
- 15 g (1 EL) Butter
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 350 g frische Cranberries
- 300 ml Wasser
- 200 g Zucker

Für den Romanesco:

- 40 g (ca. 2,5 EL) Butter

- 1 Romanesco
- 5 g (1 TL) fein abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 15 ml (1 EL) Zitronensaft
- grobes Meersalz
- Muskatnuss

Für den Teejus:

- 20 g loser schwarzen Tee nach Geschmack
- Bratenjus

Zubereitung

1. Für die Lammkeule mit Maronenfüllung Ofen auf 220°C (Umluft 200 °C) vorheizen. Zwiebel und Maronen in Butter anrösten. Hälfte von Thymian und Majoran mit Lorbeerblättern zugeben und mitdünsten. Salzen, pfeffern. Beiseite stellen. Ausgelöste Walisische Lammkeule waschen, trocken tupfen, rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Außenseite auf Arbeitsfläche legen, Füllung auf Innenseite verteilen. Mit Küchengarn zu Bratenrolle zusammenbinden. Öl in Bräter erhitzen. Lammkeule darin rund¬herum kräftig anbraten, mit zunächst 200 ml Lammfond ablöschen. Fond aufkochen lassen. In Backofen ca. 40 Minuten lang braten. Dann Ofentemperatur auf 145 °C (Umluft 125 °C) reduzieren und Lammbraten 60 bis 70 Minuten weitergaren, dabei immer wieder etwas Lammfond angießen. Bratenjus für Sauce aufheben.
2. Für das Cranberry-Kartoffelpüree Kartoffeln in Salzwasser zugedeckt 20 bis 25 Minuten kochen. Abgießen, bei sehr milder Hitze in offenem Topf ausdämpfen lassen. Milch, Butter, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss aufkochen. Kartoffeln in Topf fein zerkleinern. Kochende Milchmischung unterrühren, eventuell nachwürzen. Wasser in zweitem Topf mit Zucker kräftig verrühren bis Zucker aufgelöst. Aufkochen. Cranberries waschen und ca. 10 Minuten lang in Wasser kochen. Wenn Beeren geplatzt sind, abseihen und Kompott zu Kartoffelpüree hinzugeben. Vermengen und abschmecken.

3. Für den Romanesco Butter in Topf zerlassen und bei milder Hitze langsam bräunen lassen. 1 Romanesco putzen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser 7 bis 9 Minuten garen, bis Röschen bissfest sind, abgießen und gut abtropfen lassen. Zitronenschale und Zitronensaft in gebräunte Butter geben, mit etwas grobem Meersalz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Romanesco-Röschen in brauner Butter schwenken.
4. Für den Teejus Schwarzen Tee in Teebeutel füllen und gut verschließen. Bratenjus von Walisischer Lammkeule in kleinem Topf auf 200 ml einkochen und bei Seite stellen. Tee für 10 Minuten in Bratenjus ziehen lassen, danach gegebenenfalls durch Sieb seihen, um Teerückstände herauszufiltern.
5. Gefüllten Walisischen Keulenbraten aufschneiden und mit Teejus beträufeln. Mit Cranberry-Kartoffelpüree und Romanesco-Röschen servieren.