



Keule vom Walisischen Lamm (g.g.A.) auf Frühlingsstulle mit Spargelmayonnaise

Zutaten

Für die Lammkeule:

- 1 Walisische Lammkeule mit Knochen
- 30 ml (3 EL) Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen, geschält und in Scheiben geschnitten
- 2 unbehandelte Zitronen, gewaschen, in Scheiben geschnitten
- 1 Bund Rosmarin, gewaschen, Nadeln abgestreift
- 250 ml (1 Tasse) Wasser

Für die Stulle:

- 500 g grüner Spargel
- je 1 Prise Zucker und Salz
- 200 g Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- 1 frisches Bauernbrot (Sauerteigbrot)
- ½ Kopf Lollo Bionda Salat, verlesen, gewaschen
- 20 g (4 TL) eingelegte Senfkörner
- Grobes Meersalz und Pfeffer

Zubereitung

1. Walisische Lammkeule rundherum mit Olivenöl einreiben. Mit Knoblauch- und Zitronenscheiben sowie mit Rosmarinnadeln belegen. Luft- und wasserdicht einwickeln, 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.
2. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.
3. Lammkeule auswickeln und Marinade abwaschen. Keule kräftig salzen und pfeffern und auf Fettpfanne (Backblech



Zubereitungszeit:
90 Minuten (über
Nacht marinieren)

Portionen: 4

Küche: europäisch,
deutsch,
schweizerisch,
österreichisch

Zuschnitt: Keule



mit hohem Rand) legen. Lamm mit Wasser übergießen. Keule 30 Minuten lang auf mittlerer Schiene anbraten bis Haut Farbe bekommt. Anschließend Lammkeule bei 180 °C (Umluft 160 °C) so lange weiter braten, bis Kerntemperatur von 60 °C erreicht ist, dann aus Ofen nehmen und abkühlen lassen.

4. Von grünem Spargel unteres Drittel schälen und holzige Enden entfernen. Spargel in heißem Wasser mit Zucker und Salz bissfest kochen, dabei Abschnitte und Schalen mit in Kochwasser geben, um Geschmack zu intensivieren. Spargel herausnehmen, gut abtropfen und erkalten lassen. Einige Stangen für Garnitur in sehr feine Scheiben schneiden. 5–6 Stangen mit etwas Spargelkochwasser mit Pürierstab fein pürieren und unter Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Bauernbrot in kräftige Scheiben schneiden und in Pfanne oder auf Grill von beiden Seiten anrösten.
6. Lammkeule quer zu Faser in dünne Scheiben schneiden. Brot mit Spargelmayonnaise bestreichen und mit Salat belegen. Spargelstangen auf Brot verteilen. Brot mit fein aufgeschnittenen Lammkeulenscheiben großzügig belegen. Mit eingelegten Senfkörner und dünnen Spargelscheiben garnieren. Eventuell mit grobem Meersalz und Pfeffer nachwürzen.