Lammkeule mit Zitrusfrucht, Petersilienwurzelpüree und Salsa Verde

Zutaten:

1 ausgelöste Lammkeule ohne Knochen

2 Zitronen Abrieb + Saft

1 Orange Abrieb + Saft

frischer Knoblauch, 2 Zehen, zerdrückt

3 EL Koreandersaat gestoßen

3 EL Honig

2 EL Paprikapulver

Meersalz

2 Bund Fingermöhren

1 Bund grünen Spargel

1 kg Petersilienwurzel

3 große Kartoffeln

Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer

1 Bd. Blattpetersilie

1 Bd. Basilikum

1 Bd. Minze

1 Glas Kapern (1 EL)

1 Glas Cornichons (6 Stück)

2 Zehen Knoblauch

1 EL Senf (scharf)

1 EL Rotweinessig

8 EL Olivenöl

ZUbereitung:

- 1 ausgelöste Lammkeule ohne Knochen
- 2 Zitronen Abrieb + Saft
- 1 Orange Abrieb + Saft
- frischer Knoblauch, 2 Zehen, zerdrückt
- 3 EL Koreandersaat gestoßen
- 3 EL Honig

- 2 EL Paprikapulver
- Meersalz

Zitronen und Orange mit Abrieb und Saft, Knoblauch, Korandersaat, Honig, Paprikapulver und Meersalz miteinander vermengen. Die Keule im Beutel damit einmassieren, im Olivenöl im Bräter anbraten und bei 200 C für ca. 30-40 min. im Ofen Braten.

Möhren und Spargel schälen und 20 min. vor Ende der Garzeit zum Lamm geben. Anschließend das Lamm in Alufolie wickeln und 5 min. ruhen lassen. Petersilienwurzel und Kartoffeln schäen und in große Würfel schneiden. Beides zusammen mit Wasser zugedeckt zum Kochen bringen, Weichkochen, das Wasser abgießen.

Anschließend das Gemüse mit 2-3 EL Olivenöl zerstampfen und mimt Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Restliche Zutaten fein hacken, miteinander vermengen und abschmecken.