



## Zutaten für 6 Personen

1 Lammkeule ohne Knochen  
(ca. 1,2 – 1,4 kg)  
160 g Maronen (vorgekocht und  
vakuumiert)  
150 g schwarze Oliven (ohne  
Stein)  
3 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 handvoll Pinienkerne  
1/2 Bund Petersilie  
7 Zweige Thymian  
3 Zweige Rosmarin  
4 Karotten  
250 g Sellerie  
1 Stange Lauch  
1 rote Zwiebel  
1 EL Tomatenmark  
1/2 l Rotwein  
ca. 1 l Lammfond  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
6 Pimentkörner  
etwas kalte Butter

1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
100 g Butter  
2 EL Speisestärke  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

1 mittelgroßer Kopf Rotkohl  
2 Äpfel (Golden Delicious)  
3 Gewürznelken  
1/2 Zimtstange  
1 Sternanis  
5 Wacholderbeeren  
4 Pimentkörner  
8 weiße Pfefferkörner  
1/2 l milder Rotwein  
1 Schalotte  
2 EL Schweineschmalz  
Salz  
etwas Zucker



Gefüllte Lammkeule mit Rotkohl und Kartoffelroulade

## Zubereitung

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Pinienkerne, Oliven und Maronen grob hacken. Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln. Thymianblättchen von 3 Zweigen abzupfen. Petersilie klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Oliven, Maronen, Pinienkerne, Petersilie und Thymian hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.

Lammkeule kalt abspülen und trocken tupfen. Aufschneiden (wenn möglich mit einem Schmetterlingschnitt). Mit Salz und Pfeffer von allen Seiten kräftig würzen. Die Keule mit der abgekühlten Masse füllen und mit Küchengarn als Rollbraten verschließen.

Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen, waschen und grob würfeln. Lauch waschen und in Ringe schneiden. Olivenöl in einem Bräter/Schmortopf erhitzen. Die gefüllte Lammkeule von allen Seiten scharf anbraten und anschließend herausnehmen. Karotten, Sellerie, Zwiebel und Lauch zum Bratensatz geben und alles kurz anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit zunächst etwas Rotwein ablöschen. Einkochen lassen und erneut mit etwas Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Rotwein aufgebraucht ist. Beim letzten Mal den Rotwein nicht mehr einkochen lassen, sondern den Lammfond dazugießen. Pimentkörner, Rosmarinzwige und die restlichen Thymianzweige zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammkeule in die Sauce legen, den Bräter mit einem Deckel verschließen und in den auf 150°C vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 2 Stunden darin schmoren lassen.

Den Rotkohl könnt ihr schon vorher zubereiten. Dazu den Rotkohl putzen, vierteln und den Strunk heraus schneiden. Den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Äpfel waschen, vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Rotkohl mit den Äpfeln in einen großen Topf geben. Nelken, Zimt, Sternanis, Wacholder, Piment und weiße Pfefferkörner in einen Gewürzbeutel geben und in den Rotkohl legen. Mit Rotwein übergießen. Mit einem passenden Teller beschweren und mindestens 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schalotte abziehen, klein schneiden und in Schweineschmalz andünsten. Rotkohl mit der Marinade dazugeben und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Den Gewürzbeutel entfernen. Mit Salz und etwas Zucker würzig abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Noch dampfend durch die Kartoffelpresse drücken und mit Butter und Speisestärke vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Eier kurz aufschlagen und mit der Milch verrühren. Dann das Mehl einsieben und unterrühren. Zum Schluss das Olivenöl hineingeben. In einer Pfanne mit Butter Crêpes ausbacken. Diese mit der Kartoffelmasse bestreichen und stramm in Alufolie einwickeln. Etwa eine Stunde kühl stellen. Die Kartoffelrouladen vorsichtig aus der Alufolie wickeln, in Stücke schneiden und in einer Pfanne in Butter kross anbraten.

Lammkeule aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und warm halten. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Bei Bedarf noch etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals in einem Topf aufkochen und mit einem Stückchen kalter Butter binden. Die Lammkeule vom Küchengarn befreien und in Scheiben aufschneiden. Rotkohl auf vorgewärmte Teller geben. Die Lammkeule und Kartoffelroulade dazu legen. Mit der Sauce servieren.