

Lamm-Keule mit Salbei-Polenta und Speck-Bohnen

Für 6 Personen

4 Schalotten	14 Blätter Salbei	5 EL Butter
300 ml Gemüsebrühe	300 ml Milch	150 g Maisgrieß
100 g Fontinakäse, gerieben	1 Lammkeule ca. 1200 g	Salz, Pfeffer
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	1/4 l Rotwein	600 g grüne Bohnen
2-3 Zweige Bohnenkraut	6 Scheiben Frühstücksspeck	Mehlbutterm
Fleischbrühe		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 200 Grad) vorheizen. Zwei Schalotten schälen, fein schneiden. 10 Salbeiblätter fein schneiden und zusammen mit den fein geschnittenen Schalotten in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Gemüsebrühe und Milch zugeben und aufkochen. Maisgrieß einrieseln lassen und unter Rühren aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen, die restlichen Salbeiblätter und den geriebenen Käse unterrühren und die Masse 5-10 Minuten quellen lassen. Alles in eine 2-3 cm hohe, gebutterte Form streichen und fest werden lassen. Die Lammkeule falls nötig auslösen, von innen und außen salzen und pfeffern. Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Die Kräuter und 2 geschälte Knoblauchzehen in die Lammkeule (wo normalerweise der Knochen sitzt) geben und mit Küchengarn binden. Die Schalotten schälen, klein schneiden. In einem Bräter mit etwas Öl von allen Seiten das Fleisch scharf anbraten, Schalotten zugeben und den Rotwein angießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde garen. Die Bohnen evtl. abfädeln, die Enden abschneiden. Salzwasser mit Bohnenkraut zum Kochen bringen und die Bohnen darin ca. 15 Minuten gar kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Bohnen in 6 kleine Bündel teilen und jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln. Die gegarte Lammkeule aus dem Bräter nehmen und warm stellen, den Bratensaft durch ein Sieb passieren in einen Topf passieren und mit Mehlbutterm binden. Falls zu wenig Flüssigkeit da ist, noch etwas Fleischbrühe angießen und abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter und einer ganzen Knoblauchzehe, die Bohnenpäckchen kurz warm schwenken, mit etwas Pfeffer und wenig Salz würzen. Polenta aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit 2 EL Butter von beiden Seiten anbraten. Die Lammkeule aufschneiden und mit Speckbohnen und Polenta anrichten, die Sauce angießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah 04. April 2012