



[Drucken](#)

Gebratene Lammkeule mit Petersilien-Käse-Kruste



Zutaten für 4 Personen

Für den Braten:

- 1 kg Lammkeule (ohne Knochen)
- 1 EL bayer. Butterschmalz
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Paniermehl
- 100 ml bayer. Milch
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL Fenchelsamen
- 80 g bayer. extra Hartkäse (gerieben)
- Pfeffer, Salz

Für die Bohnen:

- 600 g grüne Bohnen
- ¼ Bund Bohnenkraut
- 1 EL bayer. Butter
- Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

- 150 ml Rotwein
- 150 ml Kalbsfond
- 100 g kalte bayer. Butter

Zubereitung:

1. Ofen auf 200 °C vorheizen (180 °C Umluft). Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Bohnen waschen, putzen, mit Bohnenkraut bissfest kochen, abgießen und kalt ab-schrecken. Für die Sauce Rotwein und Kalbsfond auf ein Viertel einkochen.
 2. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und hacken. Pa-niermehl mit Milch, Olivenöl, Fenchelsamen, Petersilie, Knoblauch und geriebenem Hartkäse krümelig verkneten. Lammkeule in ihre vier Teile zerlegen, in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kräutermasse gleichmäßig auf den Fleischstücken verteilen. In einem großen Bräter oder auf einem geölten Blech 20 Min. im Ofen garen.
 3. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, bis sie zu schäumen beginnt. Bohnen dazuge-ben und 2-3 Min. dünsten. Rotweinreduktion aufkochen, vom Herd nehmen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen in die Sauce schlagen.
 4. Fleisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit die grünen Boh-nen auf Teller verteilen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, ebenfalls verteilen und mit der Rotweinbutter servieren.
- Tipp kann man weglassen, falls Platz nicht reicht
Tipp: Zu diesem klassischen Gericht passt Kartoffelgratin besonders gut.