

# ZARTE LAMMKEULE MIT SPARGEL

## ZARTE LAMMKEULE MIT SPARGEL

Die Lammkeule ist ein typisches Ostergericht. Klassisch mit Speckbohnen und Kartoffeln, dazu vielleicht eine Rotweinsauce. Wenn es das ist wonach ihr sucht, dann könnt ihr direkt [zu diesem Rezept](#) weiter klicken. Wenn ihr aber mal etwas Neues, garantiert gelingsicheres und ganz, ganz einfaches ausprobieren wollt, dann ist diese Variante mit grünem Spargel vielleicht genau das Richtige für euch! Bei mir gab es diese Lammkeule mit Spargel zu Ostern - 4 Stunden geschmort und ich musste in dieser Zeit nichts machen. Perfekt!



### Zutaten für 4 Personen:

1 Lammkeule, ca. 1,6kg

1 Bund Salbei

1 Zitrone

4-5 Schalotten (je nach Geschmack mehr)

4 große Knoblauchzehen

100ml trockener Sherry

Pfeffer & Salz

Olivenöl

### Beilagen:

500g grüner Spargel

Olivenöl

Pfeffer & Salz

300g Drillinge (oder andere kleine Frühkartoffeln)

### Zubereitung:

Die Lammkeule rundum mit Salz einreiben und das Fett leicht einschneiden. In einem Bräter oder Schmortopf (hier mein gusseiserner [Le Creuset](#) Bräter) das Olivenöl erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen. Den Ofen auf 150°C vorheizen. Das Fleisch zusammen mit der Schalotten in den Topf geben und rundum anbraten.



Knoblauch und Salbei dazu geben. Die Zitronenschale über das Fleisch reiben. Schnell mit dem Sherry ablöschen – hier geht es nur um das Aroma, nicht um die Flüssigkeit. Wer möchte kann ihn auch weglassen.



Deckel drauf und den Bräter in den Ofen schieben. In den nächsten 3,5 Stunden gibt es hier nichts zu tun.

Dann sollte eure Lammkeule in etwa so aussehen:



Die Kartoffeln für die letzten 30 Minuten mit in den Bräter geben.



Den Spargel im unteren Drittel schälen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Spargel ungefähr 12-15 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Bräter aus dem Ofen holen.



Den Salbei entfernen. Die Keule kurz ruhen lassen und dann den Knochen auslösen. Das Fleisch ist super zart und lässt sich ganz einfach in Scheiben aufschneiden. Die Kartoffeln drücke ich etwas platt, so nehmen sie die Sauce noch besser auf. Den Spargel mit auf den Teller legen und über alles etwas Sauce geben. Die restliche Sauce unbedingt mit auf den Tisch stellen. So kann sich jeder nach Lust und Laune noch etwas nehmen.

Osterlamm mal anders – und ausgesprochen lecker!

