

Italienische Rezepte

Agnello arrosto (Lammbraten)

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Italien, Lamm

1,50 kg	Lammkeule	100 g	Fetter Speck
1	Rosmarinzweig	200 ml	Trockener Weißwein
4	Knoblauchzehen	1	Essl. Petersilie; feingehackt
	Salz	1	Essl. Semmelbrösel
	schwarzer Pfeffer	2	Essl. Parmesan; gerieben
3	Essl. Olivenöl		

Die Lammkeule an verschiedenen Stellen mit einem scharfen Messer einstechen und mit Rosmarinnadeln und halbierten Knoblauchzehen spicken; salzen und pfeffern. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2/3 vom Öl in einem großen, schweren Bratentopf erhitzen, den Speck würfeln und darin auslassen. Die gespickte Lammkeule in das Fett geben und ringsum gut anbraten. mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren. Im Backofen etwa 75 Minuten garen, dabei mehrmals mit dem Bratensaft übergießen.

Petersilie, Semmelbrösel, Parmesan und das restliche Olivenöl vermischen. Die Lammkeule mit der Würzsauce bestreichen und im Backofen noch weitere 15 Minuten im offenen Topf überkrusten lassen. Nach Ende der Garzeit die Lammkeule 10 Minuten ruhen lassen, dann das Fleisch aufschneiden, auf einer vorgewärmter Platte anrichten und mit dem Bratensaft übergießen.