

Lammkeule vom Grill

Rezept by Beefhunter®

Auf südamerikanische Art, für 4-6 Personen

1 Std. Vorbereitung, 4 Std. marinieren,

ca. 55 min. Grillzeit

Zutaten:

- 1 Vikingyr-Lammkeule
- 60 ml Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- ¼ Tasse frischen Oregano, gehackt
- ¼ Tasse frischen Thymian, gehackt
- 3 Lorbeerblätter, fein zerrieben oder geschnitten
- Meersalzflocken & schwarzer Pfeffer

Für das Topping:

- 2 Zitronen (Bio)
- 2 Orangen (Bio)
- 1 Zwiebel (Mittelgroß,
fein gehackt)
- 2 Lorbeerblätter
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 100 ml Olivenöl
- 150 ml trockener Weißwein
- 4 EL Rohrohrzucker
- 1TL Grobes Salz
- 1 TL Chiliflocken oder eine
entkernte Chilischote, in dünne
Ringe geschnitten
- 1 TL gehackte Rosmarinnadeln
- Salz & Pfeffer zum Abschmecken



Zubereitung:

Lammkeule auslösen, zu einer großen Platte aufschneiden (Butterfly Cut) und mit den Zutaten marinieren. Zugedeckt für 4 Std. kühl stellen.

Die Orangen und Zitronen halbieren und auspressen. Saft aufbewahren. Die Fruchtschalen mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, dem Rosmarin, 2 EL Olivenöl, Weißwein und Salz in einen Topf geben und mit Wasser aufgießen, bis die Schalen bedeckt sind. Kurz aufkochen und weitere 25 min. ziehen lassen. Den Sud über ein Sieb abgießen und auffangen. Die Schalen etwas abkühlen und in kleine Stücke schneiden. Nun die Zwiebeln in etwas Olivenöl anbräunen und mit dem Weißwein, Orangen und Zitronensaft ablöschen. 2 EL Fruchtsud und die geschnittenen Schalen untermischen. Jetzt den Zucker dazugeben. Alles zusammen unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme erhitzen, bis sich eine cremige Masse gebildet hat. Abschmecken und beiseitestellen.

Die marinierte Lammkeule zwischen der Glut (indirekt) bei mittlerer Hitze auf den Rost legen und 25 min. grillen. Wenden und das Topping oben auf der Keule verteilen. Weitere 25-30 min. grillen (ideale Kerntemperatur 67°C). Abgedeckt 10 min. neben der Glut ruhen lassen und in feine Tranchen geschnitten servieren.

Beilagen: mit Schafskäse überbackene Grillkartoffeln, gegrillte Paprikastreifen und mit Salz und Rosmarin in wenig Olivenöl geröstete Paranüsse.