



LAMMKEULE & KAROTTEN VOM HOLZKOHLEGRILL MIT STEINPILZBROT & KAROTTENGRÜN-SALSA

HAUPTSPEISE

Lamm statt des üblichen Schweins, Karotte von Wurzel bis Grün statt Erdäpfel und Salat, Steinpilze im selbstgemachten Brot statt Supermarktbaguette. Diese Grillerei hat Stil.

ZUTATEN

für 4 Personen

Lammkeule & Kohlekarotten:

800 g ausgelöste Lammkeule, in 4 Scheiben geschnitten
 20 g Baharat (arabische Gewürzmischung, alternativ Currypulver oder Ras el-Hanout)
 2 Knoblauchzehen
 1 Zweig Rosmarin

8 etwas kleinere Karotten mit Grün

Salz
 schwarzer Pfeffer

Steinpilzbrot:

250 g frische Steinpilze
 2–3 EL Olivenöl
 450 g glattes Weizenmehl Type 700
 190 ml Wasser

21 g frische Germ (½ Würfel)

20 g Butter
 5 g Kristallzucker
 ½ EL Knoblauchöl S. 27
 10 g Brotgewürz S. 18
 10 g Salz
 Butter und Mehl für die Formen
 8 ofenfeste Förmchen

Karottengrün-Salsa:

Grün von 8 Karotten (von den Kohlekarotten)
 25 g Petersilie
 25 g frischer Koriander
 50 ml Kokosmilch
 Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Orange
 Cayennepfeffer
 Salz
 evtl. Melisse



1. Die Lammkeulenstücke mit Baharat, geriebenem Knoblauch und fein geschnittenen Rosmarinnadeln einreiben. Mind. 2–4 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen (am besten am Vortag einreiben).
2. Für das Brot Steinpilze grob schneiden, in Olivenöl scharf anbraten, herausnehmen, überkühlen lassen, fein hacken. 100 g vom Mehl mit 100 g vom lauwarmen Wasser und Germ vermischt zugedeckt mind. 1 Stunde stehen lassen. Danach mit allen anderen Teigzutaten in der Schüssel der Küchenmaschine mit dem Knethaken 2 Minuten langsam, dann 4 Minuten schneller kneten.
3. Teig in der Schüssel mit einem Geschirrtuch zugedeckt mind. 2 Stunden gehen lassen. Förmchen buttern und mehlieren.
4. Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen. Teig zu 8 Kugeln schleifen, in die Formen füllen und ca. 45 Minuten gehen lassen (der Teig soll über die Form gehen). Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten braun backen.
5. Von den Karotten Grün entfernen und für die Salsa beiseitegeben.

6. In einem Grill Holzkohle zum Glühen bringen, zusammenschieben und auf den nicht so heißen Teil des Rostes die Karotten legen. Garen, bis sie komplett weich und etwas schrumpelig sind (dauert ca. 40 Minuten).
7. Währenddessen die Kräuter für die Salsa grob zupfen, mit Karottengrün und Kokosmilch mit dem Stabmixer aufmixen. Mit Orangenabrieb und -saft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.
8. Lammkeulenstücke kurz vor dem Grillen kräftig salzen. Auf der heißen Seite des Grills beidseitig je 3 Minuten angrillen. Vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten rasten lassen. Auspacken, nochmals auf dem Grill kurz von beiden Seiten Temperatur geben.
9. Lammkeulenstücke mit Salsa, Steinpilzbrot und Karotten servieren (Karotten evtl. längs einschneiden, mit Salsa füllen und mit Melisse bestreuen).

GETRÄNK

Gekühlter Blauburgunder