



Lamm -

REZEPTE

Grefi GmbH
Hünenbergstraße 157
46147 Oberhausen
Tel.: (0208) 82 38 80
mail@grefigmbh.de
www.ge-nuesse.de

Lammkeule im Rosmarin-Orangen-Sud

- 1 Neuseeland – Lammkeule (ca. 1,4 kg)
- Grobes Meersalz, Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Bio-Orangen
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Orangenkonfitüre, Pfeffer, Salz
- 1 Bund Koriander
- 1 TL Grefi's Lammgewürz Arabesk
- 50g geröstete Mandeln
- 200g Schmand
- 450g Kartoffeln
- 450g Rote Bete
- 50ml Sahne

Neuseeland – Lammkeule mit Salz und Pfeffer einreiben Knoblauch fein hacken. Saft von allen Orangen auspresse. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein schneiden. Orangenschale, Rosmarin, Knoblauch und Orangenkonfitüre verrühren. Keule im Bräter im heißen Öl rundherum 10 Min. Kräftig anbraten. Anschließend mit der Rosmarin-Orangen-Sud (R-O-S) bestreichen. Mit Orangensaft beträufeln und die Keule im vorgeheizten Backofen bei 200° (180° Umluft, Gas Stufe 3-4) ca.70 min. braten, dabei ab und zu mit dem –O-S beträufeln. Eventuell etwas Wasser angießen.

Inzwischen Koriander waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Mandeln grob hacken. Koriander, Mandeln und Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Kartoffeln und Rote Bete schälen und würfeln. Mit 200ml Wasser, Salz und Pfeffer ca.20 – 22 Min. dünsten. Sahne zufügen und abschmecken. Lammkeule mit Rote- Bete- Kartoffeln und Koriander- Schmand reservieren.

Gegrillte Lammlachse auf Chicoree- Nektarinen- Salat

- 600g Neuseeland-Lammlachse
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Stiele Zitronenthymian Pfeffer
- 1 rote Chilischote
- 1 unbehandelte Orange
- 3 EL Grefi's Cumberlandessig
- 5 EL Wallnussöl
- Sal, 1 Prise Zucker
- 300g rose Chicoree
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Koriander
- 1 TL Grefi's 1001 Nacht Gewürz

Lammlachse waschen und trocken tupfen. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian von den Stielen zupfen. Lammlachse mit Knoblauch, Thymian und grob gemahlenem Pfeffer einreiben.

Chilischote entkernen und fein hacken. Die Orange auspressen. Orangensaft, Orangenschale, Chili, Aceto bianco, Öl, Salz und Zuckerverrühren. Chicoree putzen, waschen und den bitteren Strunk herausschneiden. Die einzelnen Blätter längs halbieren.

Nektarinen halbieren, Stein entfernen und in Spalten schneide. Kräuter waschen und trocken schütteln. Blätter von den Stielen zupfen und zum Salat geben. Lammlachse rundherum ca. 8 Min. grillen oder mit etwas Olivenöl in einer Grillpfanne grillen. Inzwischen der Salatzutaten mit der Vinaigrette mischen. Lammlachse salzen und in Scheiben schneiden. Zum Salat servieren. Dazu Ciabatta reichen.

Guten Appetit!