

Gefüllte Lammkeule

Zum zarten Osterlamm passen Fächerkartoffeln und glasierte Möhren mit Zuckerschoten

Das Osterfest ist auch ein Familienfest, an dem üblicherweise gut und ausgiebig gespeist wird. Und in aller Regel kommt an den Feiertagen etwas Besonderes auf den Tisch. Für viele muss es Lammfleisch sein, nicht nur, weil es äußerst schmackhaft ist, sondern auch weil es im christlichen Glauben eine symbolische Bedeutung hat.

Mit Beginn des Osterfestes geht die Fastenzeit zu Ende. Diese sogenannte Passionszeit dauert 40 Tage und beginnt jedes Jahr am Aschermittwoch. Für das christliche Osterfest hat das Osterlamm eine traditionelle Bedeutung. Als zarte Keule zubereitet, wird das Lamm mit einer Kräuter-Käse-Paste gefüllt – und die Familie kulinarisch verwöhnt.

ZUTATEN

Zutaten für 6 bis 8 Portionen:

- ▶ 1 entbeinte Lammkeule (zirka 2,5 kg)
- ▶ 5 Knoblauchzehen
- ▶ je 2 gehäufte EL Salbei, Thymian und Rosmarin
- ▶ 60 g Butterschmalz
- ▶ 300 ml Rotwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
- ▶ 250 g Zwiebeln
- ▶ 1 Bund Suppengrün
- ▶ 1 Glas Lammfond (400 g)
- ▶ 125 g Crème double
- ▶ 250 g deutscher Feta
- ▶ 1 Becher Crème fraîche
- ▶ 1 Eigelb
- ▶ einige Tropfen Öl
- ▶ Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Feta, Crème fraîche und Eigelb mit einigen Tropfen Öl zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Knoblauchzehen schälen, durch die Presse drücken und mit den gehackten Kräutern zu der Käsemasse geben; mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die entbeinte Lammkeule aufklappen und die Kräuter-Käse-Masse darauf verteilen. Wieder zuklappen und mit

Küchengarb zu einer gleichmäßigen Rolle zusammenbinden. Die Lammkeule rundherum kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, die Lammkeule rundherum anbraten. Den Knochen zum Braten geben, mit Rotwein angießen und im Backofen bei 160 Grad Celsius (Gas Stufe zwei bis drei) zirka zwei Stunden schmoren. Zwischendurch den Braten hin und wieder mit dem Bratensud begießen. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und vierteln, Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. Nach zwei Stunden zum Braten geben, den Lammfond angießen und weitere 1,5 Stunden im Ofen schmoren lassen.

Die Keule aus dem Bräter nehmen, auf eine Platte legen und



Die würzige Füllung gibt der Lammkeule einen wunderbaren geschmacklichen Kick. Foto: CMA Butterschmalz

zehn bis 15 Minuten ruhen lassen, damit sich der Bratensaft gleichmäßig im Fleisch verteilen kann. Den Bratensud durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben,

Crème double untermischen und aufkochen lassen. Dazu schmecken Fächerkartoffeln und glasierte Möhren mit Zuckerschoten. *Ketchup*

'FLEISCHEREI'-HINTERGRUND

Das Lamm als Zeichen des Lebens

Viele Menschen verbinden mit Ostern nur die Geschichte vom Hasen, der bunten Eier und andere Dinge versteckt. Dabei ist Ostern das bedeutendste Fest der Christenheit. Es erinnert an das Lamm Jesus, das geopfert wurde – und an die Auferstehung Jesu.

Das Osterlamm gehört, neben anderen Symbolen, zum christlichen Osterfest. Das Lamm wird hierbei als Zeichen des Lebens verstanden. Es steht symbolisch für Jesus Christus, „Gottes Lamm, das der Welt Sünde

trägt!“ (Joh. 1,29). Während des Abendmahls verwandelt der Priester in Worten den Wein und das Brot zu Fleisch und Blut. Der Mensch soll durch die Aufnahme von Fleisch und Blut Jesu Christi von der Sünde und dem ewigen Tod erlöst werden. Die Auferstehung Jesu feiern die Christen nach dem Vorbild des jüdischen Passahfestes, zu dem ein Lamm geschlachtet und damit geopfert wurde. Das Passahfest findet am 14. Nisan, der ersten Vollmondnacht des ersten Monats des Jahres, statt

und erinnert an den Auszug der Juden aus Ägypten. Im Alten Testament heißt es, dass mit dem Blut des Lamms – nach der Anordnung Moses – „beide Pfosten an der Tür und die Oberschwelle bestrichen wurden, dass der Würgeengel vorübergehe“.

Das Lamm ist mit seinem weißen Fell auch ein Symbol für die Reinheit und die friedliche Lebensweise. Es soll ein Zeichen für die Menschen sein, ihr Leben ebenfalls in Frieden zu führen. *uz*