

Vogel's Rezeptbox

Lammbraten mit Ofentomaten



Zubereitung:

Die Lammkeule auf ein großes Stück Alufolie in einen Bräter legen, einige Zweige Rosmarin dazugeben und die Folie über das Fleisch schlagen und oben fest verschließen. Bei 150 °C (Gas Stufe 2) 2 ½ Stunden braten.

Die Tomaten entkernen und mit der Schnittfläche nach oben auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech legen. Mit 2 EL Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Auf der Schiene unter dem Lamm 1 ¼ Stunde garen. Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit je einem Scheibchen Zwiebel belegen.

Weitere 30 Minuten im Ofen braten bis sie hellbraun und etwas getrocknet aber immer noch saftig und weich sind. In einer Schüssel mit dem restlichen Öl beträufeln und beiseite stellen.

Das Minzgelee in einer kleinen Pfanne schmelzen. Die Lammkeule nach 2 ½ Stunden aus dem Ofen nehmen und die Alufolie öffnen, aber noch nicht entfernen.

Die Ofentemperatur auf 180 °C (Gas Stufe 4) hochdrehen. Den Braten mit 1/3 des Minzgelees bepinseln und für weitere 15 Minuten in den Ofen geben. Dies zweimal wiederholen, bis das Gelee aufgebraucht ist und das Lamm 45 Minuten ohne Folie im Ofen war.

Den Braten aus dem Ofen nehmen, die Folie wieder lose verschließen und das Fleisch vor dem Servieren an einem warmen Ort 15 Minuten ruhen lassen. Die Basilikumblätter groß zerpfücken und unter die Tomaten rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten

Zutaten:

- 850-900 g New Zealand Lamb Keule
- 2-3 Zweige Rosmarin
- 12 Tomaten, halbiert
- 5 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 1 Handvoll Basilikumblätter
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Minzgelee

Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Garzeit: 3 Std. 15 Min.

Gesamtzeit: 3 Std. 30 Min.



