

Agnello alla pugliese
Lammkeule mit Kartoffeln (Apulien)
4 - 6 Portionen

ZUTATEN:

600 g kleine festkochende Kartoffeln
600 g reife Tomaten
1,00 kg bis 1,20 kg Lammkeule
1 Stk. unbehandelte Zitrone

4 Knoblauchzehen
1 gr. Bund glatte Petersilie
4 – 5 EL frisch geriebene weiße Semmelbrösel

50 g frisch geriebener Pecorino oder Parmesan
4 EL Olivenöl

Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Schmalzflocken

2 EL Schmalzflocken

VORGANG:

Kartoffeln waschen, schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden,
Tomaten überbrühen, enthäuten und entkernen,

Lammkeule mit dem Saft der Zitrone einreiben,
die Zitronenhälften aufheben und fein abreiben,

Knoblauch, Petersilie sehr fein hacken und mit den
Semmelbrösel und der Zitronenschale gut
vermischen,
2/3 davon mit 4 EL Olivenöl zu einer Paste rühren,

den Rest mit dem geriebenen Pecorino mischen.

Jetzt einen Bräter mit Olivenöl ausstreichen und die
Kartoffelscheiben einschichten, salzen und pfeffern,
die geschnittenen, enthäuteten Tomaten darauf
verteilen. Mit den Schmalzflocken belegen.

Die Lammkeule salzen und pfeffern und mit der
hergestellten Paste die Oberfläche bestreichen.
Auf die Kartoffelscheiben in den Bräter legen.

Die Backröhre auf 180° C. vorheizen und die Keule
ca. 1 1/2 Stunden garen.

15 Minuten vor Garzeitende die Temperatur im
Backofen auf 230° C. erhöhen,
die Brösel-Petersilie-Käse-Mischung über die Keule
und die Tomaten, Kartoffeln streuen und die
Schmalzflocken darauf verteilen.

Knusprig überbacken.

Beilagen:

Wein: Barolo oder ähnlich kraftvoller Tropfen.