



Lammkeule vom Grill

Ein Fest der Sinne mit Wildbeeren-Brenne
und Fenchel-Wassermelonen-Salat

Wenn Feuer auf Frucht trifft

Es gibt Gerichte, die sind mehr als nur eine Mahlzeit – sie sind ein Erlebnis. Wenn der Duft von frischem Rosmarin, geröstetem Knoblauch und karamellisiertem Lammfett über den Grillrost zieht, wissen Sie:

Heute wird nicht einfach nur gegessen, heute wird zelebriert.

Mit kulinarischem Gruß

Ihr Jörg Steinhardt-Kranefeld

Grillen mit Genuss

Vergessen Sie trockene Braten und langweilige Beilagen

Wir präsentieren Ihnen eine Lammkeule, die durch eine raffinierte Spick-Technik und einen intensiven Wet-Rub von innen und außen vor Geschmack strotzt.

Doch der eigentliche Star dieses Ensembles ist das Zusammenspiel der Begleiter:

Eine herzhaft-süße Wildbeeren-Brenne, die sich wie ein dunkler Samtmantel über das zarte Fleisch legt, trifft auf die erfrischende Leichtigkeit eines Fenchel-Wassermelonen-Salats.

Ein Gericht, das die rustikale Kraft des Feuers mit der eleganten Frische des Sommers vereint. Perfekt für laue Abende, gute Freunde und Gläser, die niemals leer werden.

Unser Rezept ist ausgelegt für 4 Personen.

Kochzeit ca. 2–3 Stunden Grillzeit,

zusätzlich min. 1–2 Stunden Marinierzeit

583 kcal (Lammkeule) + 176 kcal (Salat)

Einkaufsliste

Wenn die Flamme das Fleisch küsst und die Frucht verführt

Einkaufsliste

Lammkeule & Marinade

- 1 Lammkeule mit Knochen, 2–3 kg,
vom Freilauf-Wiesenlamm
- 2 Knoblauchknollen, gern frischer Germidour-Knoblauch einige Zehen für die Sauce zurücklegen
- 2 TL frischer Rosmarin und Thymian
- 150 ml Olivenöl
- 200 g milder Senf
- 0,7 l trockener Rotwein, gern Spätburgunder,
für die Schale im Grill
- 250 g Butterschmalz insgesamt für Sauce und Keule

Beim Metzger Ihres Vertrauens beginnt der Genuss.

Lammkeule gibt es meist in sehr guter Qualität beim türkischen Metzger.

Das Butterschmalz wird auf Sauce und Keule verteilt.

Einkaufsliste

Die Gewürze für den Rub

- 1 TL Majoran, getrocknet
- 1 TL Koriander, getrocknet
- 1 TL Paprika, edelsüß
- ½ TL Paprika, rosenscharf
- ½ TL Chili, mild
- ½ TL Liebstöckel, getrocknet
- ½ TL Muskat
- ½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle, gern schwarzer Kampotpfeffer

Gute Gewürze machen aus einer Marinade eine Handschrift. Eine feine Auswahl finden Sie bei culinarico.de

Einkaufsliste

Einkaufsliste

Für die Wildbeeren-Brenne

Lammfett-Abschnitte vom Parieren
1 Glas Waldbeeren-Marmelade
2 Bananen-Schalotten oder 4–5 normale Schalotten
Einige Knoblauchzehen aus den 2 Knollen
Ca. 50 g frischer Ingwer
1 geräucherte Mettwurst
2 EL Sojasauce
400 ml Lammfond
400 ml trockener Rotwein, gern Spätburgunder
1 Lorbeerblatt
Ein Teil der insgesamt 250 g Butterschmalz
1 Prise Salz

Die Fettabschnitte bitte aufheben. Was beim Parieren beiseitegelegt wird, gibt der Sauce später ihren herzhaften Auftakt.

Einkaufsliste Salat

Fenchel trifft Wassermelone

300 g frischer Fenchel, ca. 2 kleine Knollen
1 Wassermelone, davon ca. 500 g Fruchtfleisch
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Chilischote
1 Stück frischer Ingwer ca. 50g
2 Bio-Zitronen
20 g frischer Estragon
50 ml Balsamico Bianco, alternativ Mirin oder Weißweinessig
1 EL Sesamöl
150 g frischer Rucola
50 g Pinienkerne
Salz und Pfeffer

Knackig, saftig, ein bisschen frech:
Diese Begleitung bringt Sommerfrische zum Grill.

Die Zubereitung

Step 1 – Der Keule den Feinschliff geben

Fleisch parieren

Die Lammkeule zunächst von hartem Fett und Sehnen befreien. Mit einem scharfen Messer dicht unter der Silberhaut entlangarbeiten und möglichst wenig Fleisch wegschneiden.

Aroma aufheben

Die Fettabschnitte in einer kleinen Schale sammeln und bis zur Verwendung kühl stellen. Sie geben unserer Wildbeeren-Brenne später ihren herzhaften Grundton.

Step 2 – Kleine Taschen, großes Aroma

Knoblauch schälen

Mit der Breitseite eines großen Messers vorsichtig auf die Knoblauchzehe drücken, bis es knackt. Die Schale lässt sich nun leicht lösen. Einige Zehen für die Sauce zurücklegen.

Taschen öffnen

Mit einem spitzen Messer ca 3cm in das Fleisch stechen. Danach das Messer drehen, um eine Tasche zu erzeugen. Die Knoblauchzehen in die Fleischtaschen schieben bis sie nicht mehr zu sehen sind.

Step 3 – Eine Massage mit Würze

Den Wet-Rub mixen

Olivöl, Senf, frischen Thymian und sämtliche Rub-Gewürze zu einer dicken Paste pürieren: Pfeffer, Salz, Koriander, Majoran, Zucker, Liebstöckel, beide Paprikasorten, Chili, Muskat und Kreuzkümmel.

Fünf Minuten Massage

Die Marinade über die Keule gießen und von allen Seiten etwa 5 Minuten kräftig einmassieren. Danach die Lammkeule fest in Frischhaltefolie einwickeln und für min. 1-2 Std. in den Kühlschrank. Besser noch über Nacht.

Step 4 – Dem Feuer die Bühne bereiten

Die Glut an die Seiten

Den Kugelgrill für indirekte Hitze bei etwa 150–170 °C vorbereiten. Zwei Kohlekörbe links und rechts auf dem unteren Kohlerost platzieren.

Ein Schluck für die Mitte

Zwischen die Kohlekörbe eine passende Edelstahlschale stellen und mit den 0,7 l Rotwein und frischem Thymian füllen. Der Grillrost kommt darüber; die Keule liegt später mittig über der Schale.

Die Zubereitung

Step 5 – Beeren mit herzhaftem Tiefgang

Gold für den Salat

Während der Grill aufheizt, die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und für den Salat beiseitestellen.

Der herzhafte Auftakt

Einen Teil des Butterschmalzes in derselben Pfanne schmelzen. Die Lammfett-Abschnitte scharf anbraten und anschließend herausnehmen.

Die Aromarunde

Gehackte Schalotten, die zurückgelegten Knoblauchzehen, Ingwer und in Scheiben geschnittene Mettwurst im aromatisierten Fett anbraten.

Der Trick für die Süße

Die Waldbeeren-Marmelade einrühren und komplett schmelzen lassen bis sie komplett flüssig ist.

Jetzt kommt die Tiefe

Mit Sojasauce, Rotwein und Lammfond ablöschen und ca. 1 Min. aufkochen lassen.

Die Reduktion

Ein Lorbeerblatt hinzufügen und die Sauce bei geringer Hitze einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Step 6 – Das Feuer küsst das Fleisch

Indirekt zur Bestform

Die Keule vollständig aus der Folie wickeln und mittig über die Flüssigkeitsschale auf den Grillrost legen. Den Deckel schließen. Als Richtwert etwa 1 Stunde Garzeit pro Kilogramm Fleisch einplanen.

Der Kern entscheidet

Für den im Rezept gewünschten rosa Kern auf etwa 60 °C Kerntemperatur garen. Im dicksten Fleischbereich messen, ohne mit der Fühlerspitze den Knochen zu berühren.

Glanz mit Rosmarin

Das zurückbehaltene Butterschmalz mit frischem Rosmarin schmelzen und die Keule während des Grillens regelmäßig damit bestreichen, also moppen.

Step 7 – Sommerfrische mit Biss

Fenchel hauchfein

Den Fenchel vom Strunk befreien und mit einem Hobel in hauchdünne Streifen schneiden.

Melone in mundgerechte Stücke

Das Fruchtfleisch aus der Wassermelone lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Estragon für den Dreh

Mit frischem Estragon würzen und vorsichtig vermengen.

Kneten macht geschmeidig

Mit Salz, hellem Balsamico, Sesamöl und Pfeffer marinieren und gut durchkneten.

Die kleine Frischerunde

Gehackten Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln und den Abrieb der Bio-Zitronen zur Melone geben.

Erst zum Schluss zusammen

Fenchel und Melone erst kurz vor dem Servieren behutsam mischen.

Die Zubereitung

Step 8 – Feuer und Frucht nehmen Platz

Das frische Fundament

Auf einem großen, flachen Teller ein Bett aus mariniertem Fenchel und Wassermelone ausbreiten.

Die Keule in Szene setzen

Die fertige Lammkeule gegen die Faser in dicke Tranchen schneiden und mittig auf dem Salatbett platzieren.

Grün und Gold

FrISChe Rucolablätter und die gerösteten Pinienkerne darüber verteilen.

Der dunkle Samtmantel

Die heiße Wildbeeren-Brenne großzügig über die Fleischscheiben löffeln und servieren. Guten Appetit!

GUSTATICO Weinempfehlungen

Was passt zu dem Grillgenuss ?

Die passenden Begleiter im Glas...

Weingut Bernd Russbach / Rheinhessen

Russbach Chardonnay Fume 2023, trocken

Fassausbau in französischer Eiche 10,95 € / Fl. 0,7 L

Weingut Katrin Wind / Pfalz

Spätburgunder vom Landschneckenkalk 2023, trocken

Lagenwein 25,00 € / Fl. 0,7 L

Weingut Peter Kriechel / Ahrtal

TOP-TIP zu finden bei den Rotweinen unten

Vinolution -Gold- 2023 , trocken, eine im Barrique ausgebaute Cuvee

aus Spätburgunder, Portugieser, Merlot und Cabernet-Sauvignon

hoch dekoriert 25,00 € / Fl. 0,7 L

Das Weingut Peter Kriechel stellen wir in Kürze auf unserem Portal vor!