

Zutaten

- 1 große Lammkeule
- 500 ml Sherry
- 500 ml Rotwein
- 500 ml kräftige Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 20 Perlzwiebeln
- 10 Knoblauchzehen
- 2 dicke Möhren
- 1/4 Stangensellerie
- 2 Rote Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- 4 Pimenton de la vera (geräuchertes Paprikapulver), 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer und Öl
- Evtl. Speisestärke
- Safran-Chorizo-Reis
- 150 g Langkornreis
- 100 g Chorizo
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, zu einer Knoblauchpaste

Hauptgang, Dessert

Geschmorte Lammkeule

Entdecken Sie unser Rezept für zarte geschmorte Lammkeule. Perfekt für Ihr nächstes Festmahl! Besuchen Sie Kochateliers für mehr köstliche Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Die Keule auslösen und in 3x3 cm große Stücke schneiden. In einem großen Bräter mit etwas Fett anbraten, herausnehmen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse in grobe Stücke schneiden, die Perlzwiebeln schälen. Alle Gemüse im Bräter kräftig rösten. Gewürze und Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anrösten
2. Mit Sherry ablöschen und mit Brühe und Rotwein auffüllen. Einmal aufkochen lassen, dann zugedeckt bei niedriger Hitze für ca. 1 Stunde schmoren.
3. Nun die zart geschmorten Keulenstückchen aus dem Bräter nehmen und die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf geben.
4. Bratensoße zur Hälfte reduzieren und falls nötig mit Stärke abbinden.
5. Mit Salz, Paprika und Pfeffer abschmecken, Fleisch wieder hineingeben und vor dem Servieren wieder erhitzen.
6. Chorizo in Olivenöl scharf anbraten, dann die Schalottenwürfel, Knoblauch, Lorbeerblatt und den Reis hinzugeben. Safranfäden hinzugeben. Mit der Brühe aufgießen, einmal aufkochen lassen, dann den Deckel auf den

verarbeitet
- 1 Lorbeerblatt,
- 6 Fäden Safran
- 20 g Pinienkerne, geröstet
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- Turrón-Parfait
- 60 g Zucker, 60 g Turrón (weicher, spanischer Nougat)
- 2 Eigelb
- 250 ml Sahne
- 2 cl Likör 43
- 20 g geröstete Mandelblättchen
- 4 kleine Gläser oder Schalen
- 200 ml Sahne steif schlagen, Gläser oder Schalen im Tiefkühler vorkühlen. Eigelb und Zucker in einen Schlagkessel geben und mit einem Schneebesen über dem Wasserbad schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse hell und luftig geworden ist.
- Flambierte Kirschen
- 250 g frische Kirschen (alternativ 200 g ungesüßte Tiefkühlkirschen)
- 50 g Zucker
- 10 g Butter
- 1 TL Kochateliers Chai-Gewürz-Zucker 'Masala'
- 4 cl Brandy (mind. 40 % Alkoholgehalt)

Topf geben und bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die gerösteten Pinienkerne zum Reis geben.

7. Turrón zerbröckeln, zu der Eimasse geben und unter ständigem Rühren auflösen lassen. Likör und 50 ml Sahne zur Eimasse geben und diese dann über einem Eisbad rühren, bis die Masse kalt geworden ist. Anschließend die Sahne vorsichtig Sahne unterheben.
8. Das Parfait in die vorgekühlten Formen füllen und mit gerösteten Mandelblättchen garnieren. Mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, gefrieren lassen. Zum Servieren warmes Wasser über die Formen laufen lassen und stürzen.
9. Kirschen entsteinen, Tiefkühlkirschen auftauen und abtropfen lassen.
10. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Wenn der gesamte Zucker hellbraun und flüssig ist Butter und Chai-Zucker hinzugeben. Butter schmelzen lassen und Kirschen hinzugeben. Ohne zu rühren eine Minute kochen lassen, damit sich der Karamell löst. Brandy hinzugeben und entzünden. Kirschen warm, mit dem gefrorenen Parfait servieren.