

## Zitronen-Lammkeule mit Basilikum-Möhren

### Rezept-Info:

Personenzahl:	6 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	195 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

### Zutaten:

2	Mittelgroße Möhren	3	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen	5-6	Stiele Thymian
2	Bio-Zitronen	1,5 kg	Lammkeule
	Salz und Pfeffer		Cayennepfeffer
2-3 EL	Öl	400 ml	Lammfond
1 kg	Kleine Bundmöhren	1 Bund	Basilikum
2 EL	Butter		

### Zubereitung:

Möhren schälen u. waschen. Zwiebeln schälen, beides in Stücke schneiden. Knoblauch schälen. Thymian waschen, Blättchen abzupfen. Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Schale von 1 Zitrone abreiben, dann halbieren und auspressen. Fleisch trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer einreiben. Öl im Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Hälfte Zitronenschale im heißen Bratfett anbraten. Fond und Zitronensaft angießen. Braten darauf setzen und mit übriger Zitronenschale bestreuen. Aufkochen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen (Heißluft 150°C) ca. 1 ½ Std. schmoren. Zwischendurch ca. ¼ l Wasser angießen. Die übrige Zitrone in Scheiben schneiden und ca. 15 Min. vor Ende der Garzeit zugeben. Bundmöhren schälen, etwas Grün stehen lassen. Möhren waschen. Im Dampfgarer bei 100 °C 12 Min. garen. Basilikum waschen, Blättchen abzupfen. Braten herausnehmen. Fond durchsieben, aufkochen und etwas einköcheln. Abschmecken. Möhren abgießen. Butter und Basilikum zufügen, schwenken. Fleisch aufschneiden, alles anrichten. Dazu Salz- oder Röstkartoffeln reichen.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. [www.lacuisine.de](http://www.lacuisine.de)