



**Altmühltaler Lammkeule**  
auf breiten Bohnen mit Rosmarinkartoffeln

1.800 g	Lammkeule ohne Knochen	1.000 g	breite Bohnen
2 Stängel	Rosmarin	12-15	kleine Tomaten
6	Knoblauchzehen	1.200 g	kleine Kartoffeln
8 EL	Olivenöl	300 g	kleine Zwiebeln ital. Cipolle
2 Stängel	Thymian		

Lammkeule vom Metzger hohl auslösen lassen, vom groben Fett befreien und in 6 Teile aufteilen. Alle Sehnen und störende Teile abschneiden und für die Soße aufheben. Abschnitte anbraten, mit Gemüse rösten und zur Soße fertigstellen.

Die fertig geputzten Lammstücke in 6 Vacuumbeutel aufteilen und einen kleinen Stängel vom Rosmarin dazulegen, danach vacuumieren. Die Beutel in das vorgeheizte Wasserbad bei 60 °C legen und 60 Minuten darin ziehen lassen. Anschließend im Eiswasser abkühlen.

Bohnen putzen und in Streifen schneiden, blanchieren und in Butter mit etwas gewürfelten Zwiebeln angehen lassen. Restliche Cipolle (kleine Zwiebeln) mit etwas Zucker glasieren und mit Aceto ablöschen.

Kleine Kartoffeln kochen und schälen, dann in Olivenöl etwas anbraten.

Die Lammkeulenteile aus den Beuteln nehmen und in Olivenöl mit den Kräutern anbraten dann bei 90 °C für 18 Min in den Ofen stellen.

Beim Anrichten zuerst die Bohnen, Zwiebeln und Tomaten auf die Tellermitte legen, dann die Lammkeule in Scheiben schneiden und obendrauf anrichten. Die Kartoffel außen rum legen und mit Soße angießen. Fertig!