

Lammkeule mit Walnuss-Tapenade

	Für 4 Personen:		
1,2 kg	Lammkeule	☞	Keule außen von Fett und Sehnen befreien. Mit Stiften einer Knoblauchzehe spicken. Die Keule 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
1	Knoblauchzehe	☞	Die Keule mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Olivenöl von beiden Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen. Das geschnittene Gemüse in der Pfanne anbraten und ca. 15 Minuten dünsten. Dann die Keule auf das Gemüse legen und mit Tomatenmark und Walnuss-Tapenade bestreichen. Rosmarin und Thymian dazugeben. Im Backofen bei 120 Grad ca. 45 Minuten langsam garen.
	Meersalz	☞	Aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Aus dem Sud und dem Lammfond einen Jus herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	Pfeffer aus der Mühle		
20 g	Tomatenmark		
20 g	Walnuss-Tapenade		
50 ml	Olivenöl		
500 g	Sellerieknolle, geschält		
100 g	Karotten, geschält		
200 g	Schalotten		
4	Thymianzweige		
20 g	Rosmarin		
200 ml	Lammfond		
	Walnußtapenade:		
	Salzlake:	☞	Für die Salzlake der Walnußtapenade das Wasser mit dem Salz aufkochen. Abkühlen lassen.
1 l	Wasser	☞	Die Nüsse, in 2mm dicke Scheiben geschnitten, in ein hohes Gefäß geben und mit der Salzlake bedecken. Das Gefäß mit einem Teller abdecken und 2 Tage ziehen lassen. Dann die Nüsse in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und über Nacht trocknen lassen.
400 g	Salz	☞	Für die Tapenade die Nüsse fein hacken. Die Zwiebelwürfel im Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Nüsse, Tomaten und den durchgepressten Knoblauch darin kurz andünsten. Rotweinessig, Tomatenmark und Pfeffer darunter rühren und alles bei kleiner Hitze musartig einkochen lassen.
	Tapenade:	☞	Die Tapenade heiß in Gläser mit Schraubverschluss füllen und sofort verschließen.
1,2 kg	grüne Walnüsse (am besten vor dem Johannistag, 24. Juni, geerntet)		
200 ml	Olivenöl		
600 g	Zwiebeln, gewürfelt		
400 g	Tomaten, gehäutet, entkernt, klein gewürfelt		
5	Knoblauchzehen		
100 ml	Rotweinessig		
50 g	Tomatenmark		
1 TL	Pfefferkörner, gestoßen		