



Gegrilltes Pulled Lamb von der Haxe vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit BBQ Knollensellerie und Petersilien-Pesto



Zutaten

Für das Pulled Lamb

- 4 Haxen vom Walisischen Lamm
- 3 Knoblauchzehen, ungeschält, zerdrückt
- 1 Zweig Rosmarin
- 200 ml trockener Rotwein
- 400 g geschälte, gewürfelte Tomaten
- Salz und Pfeffer

Für das Petersilien-Pesto

- 75 g Parmesan oder Pecorino
- 75 g geröstete Haselnüsse
- 75 g Petersilie, Bärlauch und Basilikum
- Knoblauch, geschält und zerdrückt (nach Geschmack)
- 300 ml Sonnenblumenkern- oder Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Für den BBQ-Knollensellerie

- 2 Sellerieknollen, geputzt
- Olivenöl
- Salz nach Geschmack
- Petersilien-Pesto (s.o.)

Das brauchen Sie noch: Aluminiumfolie

Zubereitung

1. Haxen vom Walisischen Lamm auf vorgeheiztem Grill von allen Seiten bei hoher Hitze kross anbraten.
2. Lammhaxen, wenn sie rundherum goldbraun sind, vom Grill nehmen und in kleinen Bräter oder Grillschale geben. Knoblauchzehen, Rosmarin, Rotwein und Tomaten hinzugeben. Fleisch gleichmäßig damit umgeben.

Personen: 4

Zubereitungszeit:
120 Minuten

Küche: mediterran

Zuschnitt: Haxe



Zugedeckt oder in Aluminiumfolie gewickelt bei indirekter Hitze ca. 1,5 Stunden auf dem Grill garen.

3. Wurzelunterseiten von Sellerieknollen ca. 1,5 cm hoch glatt längs abschneiden. Sellerieknollen mit nun flacher Unterseite jeweils auf eine Aluminiumfolie geben, von oben mit Olivenöl beträufeln und mit Salz bestreuen. Aluminiumfolie um Knollen drapieren und fest verschließen. Knollen zu Haxen auf Grillrand geben und bei indirekter Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden garen, bis Knollen weich und durchgegart sind.
4. In der Zwischenzeit Petersilien-Pesto zubereiten. Hierfür Käse, Nüsse, Kräuter und Knoblauch miteinander vermischen. Öl hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Sellerieknollen vom Grill nehmen, leicht abkühlen lassen, auspacken und vertikal durch die Schale hindurch halbieren. Selleriehälften mit Löffel aushöhlen. Masse mit Petersilien-Pesto und Salz nach Geschmack vermengen, abschmecken und dann in die vier ausgehöhlten Selleriehälften gleichmäßig verteilen. BBQ-Knollensellerie rustikal auf Brett anrichten.
6. Pulled Lamb-Haxen von Grill nehmen und abdecken bzw. auspacken. Neben BBQKnollensellerie platzieren und mit Gabeln Fleisch von Knochen lösen. Grosszügig mit Grillsud überträufeln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.