

Frühlingsmenü

Für 6-8 Personen

- 🌿 Griechische Lammkeule mit Tzatziki und Rosmarinkartoffeln
- 🌿 Griechischer Salat

Griechische Lammkeule

Zutaten

- 🌿 3-4 kg Lammkeule
- 🌿 1 Bund frische Minzeblätter
- 🌿 ¼ Tasse KALLISTON natives Olivenöl extra
- 🌿 3 Knoblauchzehen
- 🌿 2 EL Zitronensaft
- 🌿 2 TL fein geraspelte Schale einer unbehandelten Zitrone
- 🌿 Salz und frisch gemahlene schwarze Pfeffer
- 🌿 1 Tasse trockenen Weißwein
- 🌿 1,5 Tassen Hühnerbrühe
- 🌿 2 EL Dijon Senf

Zubereitung

Die gehackte Minze, Olivenöl, Knoblauch, Dijon Senf, Zitronensaft und geraspelte Zitronenschale mit Salz und Pfeffer verrühren und die Lammkeule damit einreiben. Das Ganze in Frischhaltefolie einpacken und über Nacht oder für mehrere Stunden in den Kühlschrank geben. Eine Stunde vor dem Braten geben Sie die Keule aus dem Kühlschrank.

Den Ofen auf 220° C vorheizen. Die marinierte Keule auf ein Backblech geben, mit etwas Wasser angießen und bei 180° C ca. 2 Stunden braten. Das Lamm auf eine warme Platte geben und für 15 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen das Fett abschöpfen, den Wein und die Hühnerbrühe dazugeben und die Sauce auf dem Herd reduzieren lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Minzeblättern verfeinern und zusammen mit der Lammkeule servieren.

Tzatziki

Zutaten

- 🌿 400 g griechisches Joghurt
- 🌿 2 große, entkernte Salatkurken
- 🌿 2 EL Weißweinessig
- 🌿 4 Knoblauchzehen fein gehackt
- 🌿 6 EL AUTHENTIKON natives Olivenöl extra
- 🌿 Salz
- 🌿 1 Handvoll frischen, gehackten Dill

Zubereitung

Für ein cremiges Tzatziki die feingeschnittene Salatgurke und alle Zutaten mit dem Joghurt vermischen, salzen und den gehackten Dill einrühren.

Zitronen-Rosmarinkartoffeln

- 🌿 2 kg große, festkochende Kartoffeln
- 🌿 6 EL KALLISTON natives Olivenöl extra
- 🌿 Saft von 2 Zitronen
- 🌿 1 EL gehackten Rosmarin

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in Wasser für 3 Minuten aufkochen lassen, dann abseihen. Anschließend die Kartoffeln in eine Kasserolle geben, mit Öl, Zitronensaft, Rosmarin, Salz und Pfeffer im Backrohr für ca. 35 Minuten rösten.

Griechischer Salat

Zutaten

- ✿ 1 rote Zwiebel
- ✿ 1 TL getrockneten Oregano
- ✿ schwarzer Pfeffer
- ✿ 1 EL Rotweinessig
- ✿ 200 ml AUTHENTIKON natives Olivenöl extra
- ✿ 5 große, gewürfelte Tomaten
- ✿ 1 entkernte Salatgurke
- ✿ 1 Prise Meersalz
- ✿ 1 romanischer Salat, geschnitten
- ✿ 1 Glas Kalliston Kalamata Oliven ohne Kern
- ✿ 1 roter Paprika, entkernt und geschnitten
- ✿ 400 g Feta
- ✿ Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Die Gewürze mit Essig, Olivenöl und Zitronensaft vermengen. Die Oliven aus der Lake nehmen und in eine Schüssel geben. Mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Paprika vermischen. Den gewürfelten Fetakäse darüber streuen und mit der Marinade vermengen.

Servieren Sie das Menü mit gegrilltem Pittabrot.

Guten Appetit!

Unsere Olivenöle und Oliven sind erhältlich bei

- ✿ **INTERSPAR & EUROSPAR** – KALLISTON Oliven gefüllt mit Feta, KALLISTON Oliven gefüllt mit Tomaten, AUTHENTIKON Bio Kalamata Oliven
- ✿ **Gepp's für Gaumenfreunde** in München, Regensburg und Nürnberg
- ✿ oder unter www.olive-co.at