



- IN AKTION -

Lammcarree mit Kräuterkruste

Lamm-Rezept Teil 1 von Oliver Brings, Van der Falk, Hildesheim!

Lammfleisch wird in Deutschland immer beliebter. Die Koteletts stammen aus dem Rücken des Lammes und eignen sich zum Braten, Grillen oder Schmoren. Der Lammrücken bzw. das Lammcarree kann auch als Ganzes gebraten werden.

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 kg Lammcarree (Lammrücken mit Rippenknochen schon zurecht geputzt)
- fein gehackt Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Olivenöl

Für die Kräuterkruste:

- 100 g Toastbrot ohne Rinde
- 50–100 g Butter sehr weich
- Petersilie, Rosmarin fein gehackt
- Thymian fein gehackt, Knoblauchzehe Butter, Salz Pfeffer

Zubereitung

Lammcarree mit allen fein gehackten Kräutern, Knoblauchzehe und Olivenöl 1–2 Tage marinieren und immer wieder in dem Würzöl wenden, damit es von allen Seiten gleichmäßig den Geschmack annehmen kann. – Für die Kräuterkruste alle Zutaten sehr fein Mixen und in Folie einwickeln und kühl stellen. – Das Lammcarree aus der Marinade nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einen sehr heißen Pfanne mit wenig Öl von allen Seiten scharf anbraten und auf ein Backblech legen. Danach die Kräuterkruste in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Schalenunterseite legen. – Das Lammcarree in Backofen bei 80–90°C ca. 20–30 Min. garen. Danach eine gold-gelb Kruste überbacken. – Dazu reichen Sie Rosmarin-Kartoffeln mariniert mit etwas Knoblauch und Olivenöl.

Dazu passen Schalottenconfite und Lammjus. Achten Sie auf die Rezepte in der nächsten Woche ...

Wir bedanken uns für die wertvollen Tipps und die gute Zusammenarbeit.

Bewusst mit Lust genießen –

Viele Grüße Ihre Familie Hanke

