AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	25 Min.	ganzjährig	international

LAMMHUFT



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Kräftig gewürzt, scharf angebraten und einen Moment geruht, begeistert das Edelstück alle LiebhaberInnen von rosa serviertem Lammfleisch. (+1 Std. Fleisch vor Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 TL	Kräutersalz	2 EL	Olivenöl
1 Pr	Pikantes Paprika	600 g	Lammhuft
2 EL	Bratbutter		Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Lammhuft trocken tupfen. Kräutersalz und Paprika mischen und Fleisch damit rundum leicht einreiben.
2. Butter und Olivenöl in einer grossen Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten.
3. Bratpfanne von der heissen Platte nehmen. Fleisch nach Belieben pfeffern und mind. 10 Min. leicht zugedeckt durchziehen lassen. Mit einer Kerntemperatur von 55° C erhält man ein rosa Fleisch.
4. Fleisch tranchieren und nach Belieben mit *Dattelpüree* servieren.

TIPP: Keine Alufolie zum Abdecken verwenden.