AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	50 Min.	ganzjährig	Frankreich

LAMMKARREE MIT KRÄUTERKRUSTE



Rezept: Manu Feildel. Bon appétit. Dorling Kindersley 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Gut angebratene, 15 Min. geruhte Lammkarrees sind zart und saftig.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

80 g	Paniermehl	500 g	Lammkarree
2 Zehe	Knoblauch, fein gehackter	1 EL	Olivenöl
16 EL	Petersilie, gehackte	10	Schalotten, geschälte
1 TL	Thymian, gehackter	2 EL	Dijon-Senf
30 g	Butter, zerlassene		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen.
2. Paniermehl mit dem Knoblauch, der Petersilie und dem Thymian in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen. Mit der zerlassenen Butter zu einer Paste verrühren.
3. Mit einem scharfen Messer die Fettschicht auf dem Lammkarree alle 2 cm diagonal einritzen. Die Rippenenden benetzen, damit sie im Backofen nicht verbrennen. Das Fleisch ringsum mit Salz und Pfeffer würzen.Das Olivenöl in einem ofenfesten Bräter bei mittlerer Temperatur erhitzen.
4. Das Lamm und die Schalotten 6-8 Min. goldbraun anbraten. Anschliessend mit der Fettschicht nach oben 7 Min. im Ofen weiterbraten, dann herausnehmen. Den Senf auf der eingeritzten Fettseite verteilen, dann die Kräutermasse in einer gleichmässig dicken Schicht auf den Senf pressen. Lamm im Bräter in den Ofen stellen und weitere 5 Min. braten, bis die Kräuterkruste goldbraun und knusprig ist. Das Fleisch ist dann im Kern noch rosa. Das Lammkarree aus dem Ofen nehmen und vor dem Tranchieren 15 Min. locker mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen.