



Gebackenes Lammkarree mit Kräuterkruste

Zutaten für ca. 6 Portionen:

- 4 Lammkronen mit Stielknochen ca. 1,8 kg
- 100 g Paniermehl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Basilikum
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian
- 5 Blatt Salbei
- Senf
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kräuter gemeinsam mit dem Knoblauch und dem Paniermehl in einen Mixer geben und fein zu einer Kräuterkruste mixen. Das Lammkarree von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. Eine Pfanne in den auf 250° C vorgeheizten Backofen für 10 Minuten erhitzen.

Das Lamm salzen und kurz ringsum heiß anbraten. Nun den Backofen ausschalten und das Lamm für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Lammkronen aus dem Ofen nehmen, mit Senf einpinseln und mit der Kräuterkruste bestreuen. Nun für weitere 5 Minuten im Ofen fertig garen. Danach aus dem Ofen nehmen, kurz entspannen lassen und servieren.



Im Holzbackofen:
Bei 250° C einschießen.
Garzeit: 30 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 250° C,
Unterhitze 235° C
Garzeit: 30 Minuten
Ofen ausschalten