

Lammkarree

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

800 g Lamm (Lammkarree)
3 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie
Thymian
Bärlauch
1 Zweig Rosmarin
1 EL scharfer Senf
60 g weiche Butter
50 g geriebener Parmesan
50 g Semmelbrösel
200 ml Rotwein
50 ml Balsamico
2 EL Sonnenblumenöl
frischer weißer Pfeffer & Salz

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und trocken tupfen.

Danach gut pfeffern.

Die Schalotten sehr fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Weißbrotbrösel, Parmesan, Schalotten, Kräuter, Butter mischen. (Dieser Vorgang kann auch mit einer Küchenmaschine gemacht werden.)

Das Fleisch in heißem Öl ca. 4 -5 min. scharf anbraten. Anschließend auf eine feuerfeste Form legen, salzen und mit Senf bestreichen. Nun die Kräutermasse dick auf dem Senf auftragen.

Die Rippenenden mit Alufolie umwickeln, um sie so vor Verbrennen zu schützen.

Nun das Ganze ca. 15 Minuten bei 200 °C im Ofen überbacken.

Nach 10 Minuten den Rotwein und den Balsamico zugeben.

Nach Ablauf der 15 Minuten aus dem Ofen nehmen und vor dem Schneiden ca. 10 Min. ruhen lassen.

Für die Zubereitung der Sauce den Fond wieder in die Pfanne geben, etwas einkochen lassen und eventuell mit Mehl oder Butter abbinden.

Wir wünschen Guten Appetit!



Darf's ein bisschen Heimat sein?