



Karree vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Kräuter-Senf- Kruste



Zutaten

- 1 Karree vom Walisischen Lamm
- Meersalz und Pfeffer
- Öl (z.B. Rapsöl mit Buttergeschmack)
- 1 ½ EL Dijon-Senf

Für die Kräuterkruste:

- 1 dicke Scheibe Brot
- 15 g (1 EL) gehackter frischer Rosmarin
- 15 g (1 EL) 1 EL gehackter frischer Thymian
- Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone

Zubereitung

1. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Für Kräuterkruste, Brot in Mixer geben, bis es zu Brotkrumen zerkleinert wurde. Zitronenabrieb und Kräuter hinzugeben. Mischen.
3. Fettdeckel vom Walisischen Lammkarree diagonal in zwei Richtungen einschneiden. Öl in Pfanne geben und erhitzen. Karree mit Pfeffer würzen und von allen Seiten gut anbraten.
4. Karree aus Pfanne nehmen. Dijon-Senf über goldbraunen Fettdeckel streichen und Kräuterkrustenmischung darüber geben. Salzen und dann Kräuterkruste vorsichtig andrücken.
5. Lammkarree auf Backblech legen und 20 bis 25 Minuten lang im Backofen garen, wenn Lamm schön rosa geraten soll. Soll es durchgegart werden, 30 bis 35 Minuten garen.
5. Lammkarree ca. 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, bevor es in Koteletts zerteilt und serviert wird.

Zubereitungszeit:
25 – 25 Minuten

Portionen: 2

Küche: mediterran

Zuschnitt: Karree