

Lammkarree mit Kräuterkruste

(für 4 Personen)

Zutaten

800 g Lammkarree
Pfeffer

3 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie
Thymian
50 g Semmelbrösel
50 g geriebener Parmesan
60 g Butter
1 Ei
Rosmarin

1 EL scharfer Senf
Salz
Öl zum braten

Zubereitung

Fleisch waschen, trocken tupfen. Schwarte vorsichtig entfernen und die Rippchen abschaben, Fleisch pfeffern.

Schalotten sehr fein hacken. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Weißbrotbrösel, Parmesan, Schalotten, Kräuter, Butter und Ei mischen.

Fleisch in heißem Öl anbraten. Salzen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C ca. 10 Minuten weiterbraten.

Fleisch herausnehmen. mit Senf bestreichen und Kräutermasse darauf verteilen.

Anschließend 10 Minuten bei 220°C überbacken.