



## LAMMKARREE MIT KRÄUTERKRUSTE

Für 4 Portionen

800 g Lammkarree, Salz, Pfeffer, Olivenöl zum Anbraten, 3 Schalotten, 1 Bund glatte Petersilie, Thymian, Rosmarin, 50 g Semmelbrösel, 50 g geriebener Parmesan, 60 g weiche Butter, 1 Ei, 1 EL scharfer Senf

1

Lammkarree waschen und trocken tupfen. Silberhaut und Fett entfernen. Haut- und Fleischreste sorgfältig vom Knochen abschaben. Fleisch pfeffern.

2

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

3

Fleisch in heißem Öl kurz anbraten, salzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten garen.

4

Fleisch herausnehmen. Mit scharfem Senf bestreichen. Kräutermasse darauf verteilen. Ca. 10 Minuten bei 220 Grad überbacken.

5

Tipp: Besonders gut passen zu Lammkarree Thymian-Kartoffeln und Karotten.  
Bon Appetit!

