

Lammkarree mit Kräuterkruste

Zutaten für 4 Portionen: 800 g Lammkarree, Salz, Pfeffer, 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

Fleisch waschen, trocken tupfen und die Rippchen abschaben. Mit Pfeffer einreiben. Fleisch in heißem Öl anbraten, salzen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 10 Minuten weitergaren. Währenddessen die Schalotten fein würfeln, Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Semmelbrösel, Parmesan, Schalotten, Kräuter, Butter und Ei mischen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit Senf bestreichen. Dann die Kräutermasse darauf verteilen und 10 Minuten bei 220°C überbacken.

Dazu passen neue Kartoffeln und Kaiserschoten oder Spargel.