Rezept

80 Grad Lammkarree

Ein Rezept von 80 Grad Lammkarree, am 12.06.2025

Zutaten

2	Lammkarrees (à 400 g; beim Metzger vorbestellen, Knochen freischaben lassen)
2 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie
1 TL	getrocknete Kräuter der Provence
6	getrocknete Tomaten
	Salz
	Pfeffer
3	Knoblauchzehen
1	Scheibe Toastbrot
10	schwarze Oliven
1	Eiweiß

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Fleisch salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen. 2 Knoblauchzehen ungeschält zerdrücken, dazugeben. Die Lammkarrees darin rundherum 5-6 Min. anbraten. In die Form setzen, 1 Std. garen.

2. Petersilie waschen, Blätter grob hacken. Restlichen Knoblauch schälen und mit Petersilie, Toast und getrockneten Kräutern im Mixer zerkleinern. Oliven entsteinen, mit den Tomaten würfeln. Eiweiß in einer Schüssel verschlagen. Alles zu einer Paste verrühren, salzen und pfeffern.

3. Lammkarrees aus dem Ofen nehmen. Ofentemperatur auf 220° erhöhen, Grill dazuschalten. Fleisch mit der Würzpaste bestreichen und im Ofen in 6-8 Min. goldbraun grillen. Die Lammkarrees aus dem Ofen nehmen, portionieren und auf vorgewärmten Tellern servieren.