

Rezept

Gebratene Lammkarrees mit Oliven-Mandel-Kruste

Ein Rezept von Gebratene Lammkarrees mit Oliven-Mandel-Kruste, am 29.05.2023

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 80 g weiche Butter | 1 Scheibe Toastbrot |
| 1 Knoblauchzehe | 6-8 Stängel glatte Petersilie |
| 4-6 Zweige Thymian | 1 kleiner Zweig Rosmarin |
| 4 Oliven mit Mandelfüllung (40 g) | 4 küchenfertige Lammkarrees (à 250 g, vom Metzger putzen und entsehnen lassen) |
| 1 Prise Meersalz (z.B. Fleur de Sel) | schwarzer Pfeffer |
| 2-3 EL Olivenöl | Backpapier |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Handrührgerät etwa 5 Min. schaumig schlagen. Das Toastbrot grob zerkleinern und mit Küchenmaschine oder Pürierstab fein reiben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie, Thymian und Rosmarin waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Die Oliven fein schneiden.
2. Toastbrösel, Knoblauch, Kräuter und Oliven in die Butter rühren. Die Masse auf einem Bogen Backpapier zu einer Rolle formen, einwickeln und 45 Min. kühl stellen.
3. Für das Fleisch den Backofen auf 80° (nur Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Lammkarrees von beiden Seiten mit Meersalz und Pfeffer würzen.
4. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Lammkarrees darin bei starker Hitze von jeder Seite 1 Min. scharf anbraten. Das Fleisch auf das Ofengitter setzen und ein Backblech als Tropfschutz darunterschieben. Im Ofen (Mitte) in 40-45 Min. rosa braten. Zur Probe den kleinen Finger und den Daumen einer Hand zusammendrücken, bis sich der Daumenballen verhärtet. Mit dem Zeigefinger der zweiten Hand zuerst auf das gebratene Fleisch und dann auf den Daumenballen drücken. Die Konsistenz des rosa gebratenen Fleisches entspricht etwa dem Ballen.
5. Das Lamm herausnehmen, den Backofen auf Grillfunktion schalten. Die Butter auswickeln, in 12 Scheiben schneiden und auf den Lammkarrees verteilen. Das Fleisch wieder auf das Ofengitter setzen und im Ofen (Mitte) in etwa 5 Min. goldbraun überbacken.
6. Das Lamm aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Dann aufschneiden und portionsweise z.B. mit Artischocken-Paprika-Gemüse servieren.