

Rezept

Gratiniertes Lammkarree mit Schmorgemüse

Ein Rezept von Gratiniertes Lammkarree mit Schmorgemüse, am 14.04.2024

Zutaten

2 Knoblauchzehen	6 Schalotten
4 kleine Karotten	3 Petersilienwurzeln
12 kleine Erdäpfel (Kartoffeln)	3 Stangen Staudensellerie
je 1 rote und gelbe Paprikaschote	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer
200 ml Geflügelbrühe	je 1 Zweig Petersilie, Thymian, Rosmarin
1 Scheibe Weißbrot	2 Lammkarrees (à ca. 400 g)
30 g Butter	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Knoblauchzehen und Schalotten schälen und halbieren. Karotten, Petersilienwurzeln und Erdäpfel schälen und je nach Größe halbieren oder in größere Stücke schneiden. Staudensellerie waschen und abfädeln, die Paprikaschoten waschen und putzen. Beides in Stücke schneiden.
2. 2 EL Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Alle vorbereiteten Gemüse darin 6-8 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Brühe angießen und den Schmortopf für 30 Minuten in den Backofen schieben.
3. In der Zwischenzeit die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Brot würfeln und mit den Kräutern im Mixer fein zerkleinern.
4. Lammkarrees mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im restlichen Olivenöl anbraten. Fleisch auf das Schmorgemüse setzen und mit den Kräuterbröseln bedecken. Die Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. Den Schmortopf nochmals für etwa 15 Minuten in den Ofen schieben.
5. Die Lammkarrees in Koteletts teilen und zusammen mit dem Schmorgemüse möglichst heiß servieren.