

## Rezept

# Lamm mit Radieschengemüse

Ein Rezept von Lamm mit Radieschengemüse, am 13.12.2025

## Zutaten

- |                      |  |  |
|----------------------|--|--|
| <b>4</b>             | Lammrückenfilets (»Lammlachse«; à ca. 180 g) | Salz   |
|                      | Pfeffer                                      | <b>1-2 EL</b> getrocknete Kräuter der Provence |
| <b>1 großes Bund</b> | Radieschen                                   | <b>150 g</b> kleine feste Champignons          |
| <b>100 ml</b>        | kräftige Brühe                               |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

## Zubereitung

1. Vom Bratschlauch ein ca. 60 cm langes Stück abschneiden und an einer Seite nach Packungsangabe fest verschließen. Schlauch auf ein Backblech legen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Lammrückenfilets kalt abwaschen, trocken tupfen und rundherum mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence einreiben.
3. Die Radieschen waschen und putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Champignons waschen oder mit einem feuchten Tuch abreiben. Zusammen mit den Radieschen in den Bratschlauch füllen.
4. Die Lammlachse auf das Gemüse legen. Die Brühe vorsichtig in den Bratschlauch gießen. Den Schlauch auch an der zweiten Seite verschließen und einmal einschneiden. Das Blech in den vorgeheizten Ofen (Mitte) schieben und alles ca. 25 Min. garen.