

Rezept

Lamm mit Zitronen-Kräuter-Kruste

Ein Rezept von Lamm mit Zitronen-Kräuter-Kruste, am 09.06.2026

Zutaten

½ Bund Petersilie	6 Zweige Thymian
3 EL Butter	abgeriebene Schale ½ Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer
2-3 EL Semmelbrösel	300 g Lammlachse (Lammrückenfilet)
1 EL Olivenöl	100 g Joghurt
1 EL gehackte Minze	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Petersilie und Thymian fein hacken. Mit Butter, Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Semmelbröseln verkneten.

2. Backofengrill vorheizen. Lammlachse trocken tupfen, in 6 dicke Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Im Öl auf jeder Seite 1-2 Min. anbraten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Kräuterkruste bestreichen. Unter dem heißen Backofengrill (2. Schiene von oben) in 4-5 Min. goldbraun braten.

3. Joghurt mit Salz, Pfeffer und gehackter Minze verrühren. Zu den Steaks servieren.