Rezept

Lamm mit Zitronen-Kräuter-Kruste

Ein Rezept von Lamm mit Zitronen-Kräuter-Kruste, am 16.04.2024

Zutaten

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