

Rezept

# Lammkarree mit Kräuter-Knoblauch-Kruste

Ein Rezept von Lammkarree mit Kräuter-Knoblauch-Kruste, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>3 Scheiben</b> Toastbrot	<b>1 Bund</b> Petersilie
<b>4-5 Zweige</b> Thymian	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>75 + 2 ml + EL</b> Olivenöl	<b>50 g</b> weiche Butter
Salz	Pfeffer
<b>2</b> Lammkarrees (à ca. 400 g)	Butterbrotpapier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 730 kcal

## Zubereitung

1. Die Toastbrotsscheiben entrinden, in kleine Würfel schneiden und im Mixer oder Blitzhacker fein mahlen.
2. Petersilie und Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen. 75 ml Öl in einen hohen Rührbecher geben, den Knoblauch dazupressen.
3. Petersilien- und Thymianblätter dazugeben. Die Mischung mit dem Pürierstab fein pürieren.
4. Das Kräuter-Knoblauch-Öl mit der Butter verrühren. Die Brotbrösel untermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Kräuterbutter zu einer Rolle formen, in Butterbrotpapier einwickeln und ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
6. Das Lammkarree von Haut und Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen.
7. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin auf jeder Seite 2-3 Min. braten. Das Fleisch auf ein Blech legen und im Ofen (unten) ca. 15 Min. weitergaren. Aus dem Ofen nehmen.

8. Backofengrill vorheizen. Kräuterbutter in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, auf die Karrees legen. Das Fleisch unter dem Grill ca. 3 Min. gratinieren. Dann in Koteletts teilen.