Rezept

Lammkarree mit Kräuter-Oliven-Haube

Ein Rezept von Lammkarree mit Kräuter-Oliven-Haube, am 12.10.2024

Zutaten

- **70 g** Weiß- oder Toastbrot vom Vortag (es soll schon etwas angetrocknet sein)
- **40 g** Butter
- **1 TL** gehackter Rosmarin
- **3 EL** gehackte Petersilie
- **1** Eiweiß (Größe L)
- Pfeffer
- **1** Zweig Rosmarin
- **1** Schalotte
- **2** Knoblauchzehen
- **15** schwarze Oliven (ohne Stein)
- **1** ½ EL gehackter Thymian
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- Salz
- **700 g** küchenfertiges Lammkarree (vom Metzger pariert)
- **1** ½ EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Das Brot auf einer Gemüsereibe fein reiben oder im Blitzhacker fein zerbröseln. Schalotte und Knoblauch schälen und möglichst fein würfeln. 1 TL Butter in einem beschichteten Pfännchen erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin glasig dünsten, herausnehmen und zum Brot geben. Die übrige Butter in der Pfanne schmelzen, vom Herd nehmen. Oliven fein hacken und mit den gehackten Kräutern und der Zitronenschale zum Brot geben. Eiweiß und zerlassene Butter dazugeben und alles mit einer Gabel gründlich vermengen, salzen und pfeffern. Die Masse sollte gut binden.

2. Das Fleisch kalt abwaschen, gründlich trocken tupfen, rundum salzen und pfeffern. Kräutermasse auf der Seite mit der Fettschicht gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Fleisch zugedeckt für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Rosmarin waschen, trocken tupfen und in Zweigchen teilen. Eine ofenfeste Form mit dem Öl ausstreichen, Rosmarin darin verteilen. Die Form in den Ofen stellen und in ca. 5 Min. heiß werden lassen. Herausnehmen und das Karree zügig mit der Bröselseite nach oben auf den Rosmarin in die Form legen. Sofort wieder in den Ofen (Mitte) stellen und das Karree ca. 30 Min. garen. Herausnehmen, ca. 5 Min. ziehen lassen, dann zwischen den einzelnen Rippen in einzelne Koteletts schneiden und servieren.