

Rezept

Lammkarree mit Tomatenkruste

Ein Rezept von Lammkarree mit Tomatenkruste, am 22.07.2024

Zutaten

100 g grüne Oliven (ohne Stein)	100 g getrocknete Tomaten
1 Bund Basilikum	100 g Pinienkerne
2 vorbereitete Lammkarrees (à 400-500 g, beim Metzger bestellen)	Salz
2 EL Olivenöl	Pfeffer
	1 Eiweiß

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 965 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Oliven und Tomaten fein hacken (z. B. im Blitzhacker). Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blätter ebenso wie die Pinienkerne fein hacken. Alles zu einer Paste verrühren.
2. Lammkarrees mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten 2-4 Min. braun anbraten. Fleisch in eine feuerfeste Form legen und mit etwas Eiweiß bepinseln. Die Oliven-Tomatenpaste auf dem Lamm verteilen und etwas andrücken. Offen im Ofen (unten) 12-15 Min. fertig braten.