Rezept

# Lammrücken mit Kräuterkruste

Ein Rezept von Lammrücken mit Kräuterkruste, am 16.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **3 Bund** | gemischte Kräuter (Thymian, Rosmarin, Lavendel, Petersilie, Salbei) |
| **2 EL** | frisch geriebener Parmesan |
| **5 EL** | Olivenöl |
| | Salz |
| **1** | Lammrücken (ca. 2 kg, vorbestellen, die Rippenknochen vom Metzger freischaben lassen) |
| **2 Scheiben** | Toastbrot |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **1 EL** | Pinienkerne |
| **2** | Eiweiße |
| | Pfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Kräuter waschen, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. Das Toastbrot fein zerbröseln. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Alles mit dem Parmesan, den Pinienkernen, 2 EL Öl und den Eiweißen zu einer Paste verrühren, salzen und pfeffern.

2. Den Ofen auf 220° vorheizen. Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter im restlichen Öl von beiden Seiten anbraten. Im Ofen 20 Min. (Mitte, Umluft 200°) braten. Herausnehmen, die Kräuterpaste darauf verteilen und fest andrücken (geht am besten mit den Händen). Weitere 10-15 Min. im Ofen braten, bis die Kruste Farbe bekommt.

3. Vor dem Anschneiden 10 Min. abgedeckt ruhen lassen. Mit einem scharfen Messer am Knochen entlang schneiden und die Rückenfilets auslösen. In Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu passt Kartoffelgratin.