

Rezept

Lammrücken mit Petersilien-Kräuterkruste

Ein Rezept von Lammrücken mit Petersilien-Kräuterkruste, am 29.03.2023

Zutaten

1 Bund Petersilie	1 Bund Basilikum
4 Zweige Rosmarin	1 Schalotte
1/2 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	2 Scheiben Toast
600 g ausgelöster Lammrücken (ohne Fettschicht; Knochen mitgeben lassen)	2 EL Olivenöl
	1 TL Dijonsenf

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen bzw. Nadeln fein hacken. Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Mit den Kräutern mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Toastbrot entrinden und fein zerbröseln.
2. Das Fleisch von Sehnen und Häutchen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne im heißen Öl rundherum 2-4 Min. braun anbraten. In eine feuerfeste Form legen, mit dem Senf bestreichen und die Kräuter darauf verteilen. Die Toastbrösel darüber streuen. Den Lammrücken offen im Ofen (unten) 12-15 Min. fertig braten.