

Rezept

Lammrücken mit Bärlauchkruste

Ein Rezept von Lammrücken mit Bärlauchkruste, am 17.06.2026

Zutaten

je 1 Bund Bärlauch, Petersilie und Kerbel

2 EL Olivenöl

Pfeffer

1 Scheibe Toastbrot

1 TL Dijon-Senf

Salz

600 g Lammrücken (ohne Knochen und Fett)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Bärlauch, Petersilie und Kerbel waschen, trockenschütteln und fein hacken. Mit Senf, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

2. Lammrücken in eine hitzebeständige Form legen. Fleisch gleichmäßig mit der Kräuterpaste bestreichen. Den Toast entrinden, das Innere sehr fein über die Kräuterpaste bröseln. Das Lammfilet bei 180 Watt und starker Grillstufe 10-12 Min. garen.