Lammkarree unter der Oliven-Senf-Kruste

- **Küche:**Französisch, Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

„Herrlisch französisch“. Wer kann da wiederstehen?

Zutaten

- 1 kg Lammkarree, küchenfertig ca. 800 - 900 g
- Für die Oliven-Senf-Kruste:
- 200 g Toastbrot ohne Rinde, gerieben
- 60 g schwarze Oliven ohne Stein, fein gehackt
- 60 g Butter
- 1 Eigelb
- 2 fein geschnittene Schalotten
- 1 - 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- 3 EL fein gehackte Petersilie, Thymian und Rosmarin
- Je 1 Thymian und Rosmarinzweig zum Mitbraten
- 3 EL Meaux Senf
- 5 EL Olivenöl und etwas Butter
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Oliven-Senf-Kruste:

Schritt2

Die Schalotten mit dem Knoblauch zunächst in 30 g Butter glasig anschwitzen und das geriebene Toastbrot, die gehackten Oliven , die gehackten Kräuter, sowie den Senf dazu geben.

Schritt3

1 - 2 min. leise schwitzen lassen, Sautoire zurückziehen.

Schritt4

Salzen, pfeffern, die Kräuter und das Eigelb dazu geben.

Schritt5

Die Masse in einem Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz zu einer 1 - 2 cm dicken Platte rechtwinklig ausrollen.

Schritt6

Für etwa 1 Stunde in das Gefrierfach legen.

Schritt7

(Dann kann man die Kruste auf das Lammkarree exakt zuschneiden).

Schritt8

Das Lammkarree:

Schritt9

Mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Olivenöl mit den Kräuterzweigen, sowie einer gedrückten Knoblauchzehe, von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Die Oliven - Senf-Kruste zuschneiden, anpassen. Alles für ca. 12 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, goldbraun Farbe nehmen lassen.

Schritt11

Danach etwa 5 - 6 min., bei geöffneter Backofentür oder unter Alu-Folie „ausruhen“ lassen.

Schritt12

Prüfen, das Lammkarree sollte dann eigentlich optimal, rosa gebraten sein.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Dazu reiche ich halbierte „Drillinge“ mit Meersalz, Pfeffer und Rosmarin gewürzt und in der Schale trocken im Backofen gegart.

Schritt15

Darüber hinaus ein kleines Ratatouille aus: Rotem und gelben Paprika, Zucchini, Auberginen und

Tomaten in Knoblauchöl geschmort.

Schritt16

Das zwischen den Rippenknochen tranchierte, portionierte Lammkarree als Lammkotelette anrichten.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** edel, klassisch, ratatouille, rosmarinkartoffeln, stimmig, unwiderstehlich

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammkarree-unter-der-oliven-senf-kruste/