



Lammkotelette mit Knoblauch-Kräuterkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, Naturbelassen, einfach, mit vielen Kräutern

Zutaten

- 8 - 12 Lammkotelette mit langen Rippen, küchenfertig pariert
- 2 El Senf
- Etwas Rosmarin und Thymian zum mit braten
- Butterschmalz zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Rispen Strauchtomaten mit 5 - 6 Tomaten
- 800 g junge, gleichmäßig große Kartoffeln, gut gewaschen
- Etwas Olivenöl
- Für die Knoblauch - Kräuterkruste:
 - 50 g weiche Butter
 - 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, gerieben
 - 1 Zweig Rosmarin, gezupft, gehackt
 - 2 Zweige Salbei, gezupft, gehackt
 - 2 Zweige Thymian, gezupft, gehackt
 - Saft 1 Zitrone, Abrieb 1/2 Zitrone
 - 1 kleines Bündchen Petersilie, gezupft, gehackt
 - 4 Knoblauchzehen, mit Salz gerieben oder gepresst

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rosmarinkartoffeln:

Schritt2

Die Kartoffeln gründlich waschen, in der Länge halbieren und die Schnittflächen mehrfach etwa 1 cm tief einschneiden.

Schritt3

Auf ein gefettetes Backblech setzen, die Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen, mit Meersalz und dem gehackten Rosmarin bestreuen.

Schritt4

Für ca. 50 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Die Knoblauch - Kräuterkruste:

Schritt6

Die Zitronenschale und Saft, Knoblauch und die Kräuter mit der weichen Butter vermengen. Das geriebene Brot unter mischen, herzhaft salzen und pfeffern.

Schritt7

Die Lammkotelette salzen und pfeffern und recht kurz von jeder Seite in einer Stielpfanne anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Auf ein Backblech mit Gitterrost setzen und dünn mit Senf einstreichen. Mit einem Tischmesser die Kruste darüber verteilen, glatt streichen.

Schritt9

Die Tomatenrispen dazu legen, salzen, pfeffern und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Schritt10

Für 5 - 6 min. auf der obersten Schiene bei größter Oberhitze / Grillfunktion überbacken, appetitlich bräunen.

Schritt11

Bei geöffneter Tür 2 - 3 min. ausruhen lassen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Sofort mit den Rosmarin Kartoffeln und den Tomaten anrichten, ev. mit grünen Bohnen oder etwas Broccoli ergänzen.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** rosmarinkartoffeln, Strauchtomaten **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammkotelette-mit-knoblauch-kraeuterkruste/>