

Salzwiesen Lammcarreè mit Rosmarin und Honig



• **Küche:** Französisch

- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Lammcarreé, auch als Lammkarree und Lammkrone bekannt, in einer rustikalen Zubereitung aus Südfrankreich: Alles aus einem Bräter. Die Lammkrone beziehungsweise das Lammcarreé gilt unter Fleischliebhabern und in der Gastronomie als edelstes und beliebtestes Lammstück. Mit unserem kleinschrittigen Rezept ist das edle Fleisch im Handumdrehen in der heimischen Küche - in Spitzenqualität! - zubereitet. Lassen Sie sich das zarte Fleisch auf der Zunge zergehen und genießen sie die feine Note Rosmarin und Honig.

Zutaten

- Für den Lammrücken:
- 1500 - 1600 g Lammrücken
- (Das parierte Rippenstück mit den langen Rippen auf Portionsgröße von 350 - 400 g)
- 1 frische Knoblauchzehe, gedrückt
- 50 g Heideblütenhonig
- 2 Stängel rischer Rosmarin, gehackt
- 1 - 2 Thymianzweige
- 1/4 l trockener Rotwein zum Angießen
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- 1Tl Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Für das Gemüse:
- 200 g Schalotten, geschält
- 8 - 10 Mini Möhren
- 12 - 14 Teltower Rübchen
- 600 - 700 g kleine Kartoffeln (Drillinge)

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbereiten des Gemüses:

Schritt2

Die Schalotten schälen, die kleinen Möhrchen putzen, etwas Kraut dranlassen und Rübchen schälen. Die Drillinge gut waschen, ev. halbieren, den rischen Rosmarin hacken und den Backofen auf 160° C vorheizen.

Schritt3

Der Lammrücken:

Schritt4

Gut mit Salz, Pfeffer würzen. In einem ausreichend grossen Bräter geben, von beiden Seiten anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian mitbraten, Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen und mit dem Honig einstreichen.

Schritt5

Nunmehr Drillinge, die Rübchen und Schalotten in die Pfanne geben, kurz anschwitzen. Die Rippenstücke obenauf legen und für

Schritt6

ca.10 min. bei 160 ° C zurück in den Backofen geben.

Schritt7

Das Fleisch erneut mit Honig einstreichen, dann folgen die Möhrchen für weitere 15 min.

Schritt8

Nunmehr das Fleisch prüfen, heraus nehmen, Kartoffeln und Gemüse ev. weiter garen.

Schritt9

Das Fleisch in Silberfolie wickeln und einige Minuten "ausruhen" lassen, schön rosa hakten.

Schritt10

Zum Bratensatz 1 Tl Tomatenmark geben, mit dem Rotwein ablöschen, etwas reduzieren, passieren .

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das rosa Lammcarrée zwischen den Rippen portionieren, aufschneiden. Etwas Bratenjus angießen.und rustikal mit den Kartoffeln und dem Gemüse anrichten, recht heiß servieren.

Rezeptart: Fleischgerichte, Lammfleisch **Tags:** edel, kräuter, ostern, rustikal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salzwiesen-lammcarree-mit-rosmarin-und-honig/>