

## Lammkarree mit Kräutern

Das marinierte Lammkarree mit Kräutern ist ein wahrer Genuss. Mit dem zart rosa gebratenen Fleisch verwöhnst du deine Gäste.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 1,5 h



### Zutaten

800 g	Lammkarree
1 Handvoll	Thymian
1 Handvoll	Rosmarin
1 Handvoll	Petersilie
1 Handvoll	<a href="#">Basilikum</a>
1 Stk.	Bio-Zitrone
2 EL	Olivenöl extra vergine
1 Messerspitze	Fenchelsamen
1 Messerspitze	Anis
1 Stk.	<a href="#">Chili</a> (rot)
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Prise	Meersalz
1 Prise	schwarzen Pfeffer
2 cl	Pernod

### Zubereitung

1. Für das **Lammkarree mit Kräutern** das küchenfertige Karree waschen und mit einer Küchenrolle trocken tupfen.
2. Den Rosmarin, Thymian, Petersilie und Basilikum mit dem Wiegemesser klein hacken. Zusammen mit der Hälfte vom Olivenöl in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Abgeriebene Zitronenschale hinzugeben und mit Meersalz und schwarzen Pfeffer würzen.

3. Die Kräutermasse auf das Lammfleisch verteilen. Den Backofen auf 100 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Das restliche Olivenöl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Den Fenchelsamen, Anis und Chilischote hinzugeben. Das Lammkarree auf beiden Seiten scharf anbraten bis das Fleisch gebräunt ist. Mit Pernod ablöschen und die Hitze reduzieren.
5. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen. In einer Bräter Form legen und mit Alupapier abdecken. Nach zirka 80-90 Minuten sollte es fertig sein.
6. Vom Backofen nehmen und noch einige Minuten zugedeckt ruhen lassen.

## **Tipp**

Zum Lammkarree mit Kräutern schmecken hervorragend Polentaschnitten, aber auf Bratkartoffel und grüne Fisolen.

Anstelle der frischen Kräuter kann man auch eine Marinade aus getrocknete Kräutern der Provence herstellen.