Lamm mit Bärlauchpesto

Kräftige Kräuter und feiner Dijon-Senf geben dem Lamm mit Bärlauchpesto die nötige Würze. Nach diesem Rezept hebt das Pesto den fein-herben Geschmack des Fleisches hervor.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

650 g	Lammfleisch (vom Rücken)
1 Bund	Bärlauch
1 Bund	Petersilie
1 Bund	Kerbel
1 TL	Dijonsenf
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Scheibe	Toastbrot

Zubereitung

1. Einen Lammrücken für das Lamm mit Bärlauchpesto beim Metzger auslösen lassen und vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur lagern. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

2. Für das Pesto werden frische Bärlauchblätter, Petersilie und Kerbel gewaschen und mit einer Kräuterwiege sehr fein gehackt. Mit Senf, Öl, Salz und Pfeffer wird in einer Schüssel eine geschmeidiges Pesto verrührt, das sich von der Konsistenz noch mit dem Messer streichen lässt.

3. Den Lammrücken in eine feuerfeste Form legen und mit Pesto an den Seiten und oben bestreichen. Das trockene Toastbrot fein zerbröseln und über das Pesto streuen. Im Ofen für 50 Minuten bei 100 Grad Celsius garen und mit Oberhitze bei 200 Grad Celsius für 8 Minuten bräunen.

4. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und für weitere 10 Minuten ruhen lassen. Mit einem sehr scharfen Messer (ohne Säge) in Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten.

Tipp

Als Beilagen passen gebratene Erdäpfel mit Zwiebeln und Speck und Fisolen hervorragend zum Lamm mit Bärlauchpesto.