Lammfleisch mit Kräuterkruste

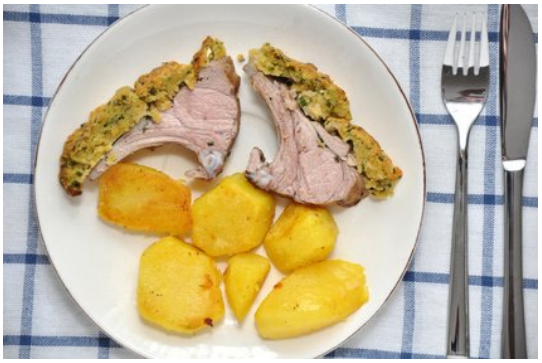
Nicht nur Feinschmecker lieben dieses Rezept: Das Lammfleisch mit Kräuterkruste ist ein tolles Ostergericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Lammfleisch (vom Karree)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
4 Stk.	Schalotten
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Thymian
60 g	Semmelbrösel
60 g	Parmesan
70 g	Butter
1 Stk.	Ei
1 EL	Senf
1 Prise	Rosmarin

Zubereitung

1. Für das Lammfleisch mit Kräuterkruste den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Fleisch sorgfältig waschen und trocken tupfen. Die Schwarte entfernen und die Rippchen abschaben. Das Fleisch mit Pfeffer würzen.

2. Schalotten schälen und sehr fein hacken. Petersilie waschen, trockenschwenken und ebenfalls fein hacken. Parmesan reiben und mit den Semmelbröseln, Schalotten, Petersilie, Thymian, Rosmarin, Butter und Ei vermengen.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Mit Salz bestreuen und im

Ofen ca. 10 Minuten weitergaren. Herausnehmen und die Temperatur auf 220°C erhöhen. Das Fleisch mit Senf bestreichen. Die Kräutermasse gleichmäßig darauf verteilen und 10 Minuten im Ofen überbacken.

Tipp

Zum Lammfleisch mit Kräuterkruste schmecken Erdäpfel und grüne Bohnen.