

Lammkarree aus dem Ofen

Für besondere Anlässe wird gerne Lammkarree aus dem Ofen serviert. Dieses Rezept zeigt die Basis-Zubereitung und kann nach Herzenslust verfeinert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

800 g Lammfleisch (vom Karree)
Öl-Kräuter Marinade (oder Öl-Knoblauch Marinade)

Zubereitung

1. Für das Lammkarree aus dem Ofen die Lammkarrees in eine große Auflaufform oder auf ein Backblech legen und mit einer Marinade nach Wahl einpinseln. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Lammkarrees in den Ofen schieben und je nach bevorzugtem Garpunkt 18 Minuten (sehr rosa) oder 20-25 Minuten (weniger rosa) backen.
3. Das Fleisch herausnehmen und in Alufolie wickeln. Ca. 10 Minuten rasten lassen. Danach in einzelne Stücke von 1-2 Koteletts schneiden und servieren.

Tipp

Zum Lammkarree aus dem Ofen schmecken Rosmarinkartoffeln oder Polenta-Schnitten.