Lammsteak zart und saftig

Für viele Feinschmecker gibt es nichts Köstlicheres als ein Lammsteak, das zart und saftig gebraten wurde. Mit diesem Rezept gelingt dieses kulinarische Highlight ganz bestimmt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Foto: larsomat

Zutaten

4 Stk.	Lammsteaks (aus der Hüfte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Olivenöl (zum Braten)
20 ml	Rotwein (zum Ablöschen)

Zubereitung

1. Damit das Lammsteak zart und saftig wird, zuerst den Backofen auf 120°C vorheizen. Die Lammsteaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Olivenöl in einer Pfanne sehr heiß werden lassen und die Steaks darin kurz rundherum scharf anbraten. Mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen.

3. Die Steaks aus der Pfanne nehmen. Auf einem Stück Alufolie in den Ofen legen und dort noch einige Minuten garen lassen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Ist das Lammsteak zart und saftig gebraten, mit Rosmarinkartoffeln und/oder grünen Bohnen servieren.