

Lammkarree mit Kräuterkruste



- **ca. 300-400 g Lammkarree (mit Knochen)**
- **3 EL Semmelbrösel**
- **3 Stiele Thymian**
- **3 Stiele Petersilie**
- **1 EL mittelscharfer Senf**
- **ca. 50 g weiche Butter**
- **Salz, Pfeffer, Knoblauch**

Thymian, Semmelbrösel, Butter, Senf, Salz, Pfeffer und den Knoblauch mit einem Zauberstab oder Küchenmaschine in eine cremige Masse mixen.

Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Die Kräutermasse auf das Karree geben und einmassieren.

Das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft etwa 30 Min. weitergaren, bis die Kerntemperatur ca. 50°C erreicht. Dann auf Oberhitze und 220° erhöhen, bis die Kruste eine schöne braune Farbe hat und die Kerntemperatur ca. 58°C erreicht.

Dazu reiche ich Rösti oder Rosmarin-Kartoffeln mit Bohnengemüse kombiniert mit einem grünen Blattsalat.