

Lammracks mit Kräuterkruste (2 Personen)

2	Lammracks
2 EL	grobkörniger Senf
Pfeffer	
2 EL	Öl zum Braten
1	Knoblauch
120 gr	Lauch in dünne Scheiben schneiden
1	Zitrone
1 dl	Rindsbouillon

Kräuterkruste:

½ Bund	gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Thymian und Rosmarin
80 g	Paniermehl
1	Ei, mit 3 EL Milch verquirlen
½ TL	Madras-Curry
½ TL	Salz
3 EL	Milch
NB	Pfeffer, weiss

ZUBEREITUNG Kräuterkruste

Erst 15 Min. vor Ende der Garzeit der Lammracks anrichten.

1. Für die Kräuterkruste Kräuter fein hacken.
2. Mit Paniermehl und Ei mischen.
3. Masse mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG Sauce

Erst 15 Min. vor Ende der Garzeit der Lammracks anrichten.

1. Knoblauch quer halbieren und Schnittflächen in derselben Bratpfanne anbraten.
2. Lauch begeben und kurz mitbraten.
3. Zitronenschale fein dazu reiben. Zitrone auspressen.
4. Mit etwas Zitronensaft und Bouillon ablöschen.
5. Knoblauchhälften herausnehmen und bereits zum Lamm geben.

ZUBEREITUNG Lammracks

1. Backofen auf **80 °C** vorheizen. Ein Blech oder Bräter mitwärmen.
2. Lammracks mit Senf rundum bestreichen und mit Pfeffer würzen.
3. In einer Bratpfanne, Öl erhitzen, Fleisch **3 Minuten** rundum anbraten.
4. Auf das vorgewärmte Blech oder den Bräter geben.
5. Im Ofen ca. **40 Minuten** gar ziehen lassen. Die Kerntemperatur sollte **50 - 55 °C** betragen.
6. Rest erst 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit beifügen.
7. Kräutermasse auf die gegarten Lammracks verteilen, gut andrücken und im Ofen mit Grillfunktion überbacken, bis die Kräuterkruste leicht gebräunt ist.
8. Lammracks tranchieren. Mit Knoblauch, Lauch und Sauce servieren.

DAZU PASST

- Teigwaren