

LAMMCARRÉE MIT KRÄUTERKRUSTE

Ergibt: 4 Portionen

800 g	Lammcarrée - mit gereinigten Knochen
	Hausgewürz - oder Salz
	Pfeffer
4 Stk	Knoblauchzehen - in der Schale angedrückt
8 Zweig	frischer Thymian
3 EL	Erdnussöl
	wenig Englischsenf - zum bepinseln
4-6 EL	Kräuterkruste

1. Lammcarrée (Zimmertemperatur) würzen
2. Im heißen Erdnussöl rundherum gut anbraten, während dem anbraten den Knoblauch und den Thymian begeben
3. Im Ofen bei 110°C auf eine Kerntemperatur von 54°C bringen
4. Aus dem Ofen nehmen und diesen auf 260°C Grillfunktion bringen
5. Fleisch mit Englischsenf bepinseln und mit der Kruste belegen und diese gut andrücken
6. Das Fleisch im Ofen überbacken bis die Kruste eine schöne goldbraune Farbe hat
7. Aufschneiden und sofort servieren



KRÄUTERKRUSTE

Ergibt: reicht für ca. 4 Lammcarée

100g	Butter, schaumig geschlagen
1	Eigelb
20g	Brotbrösel
40g	Peterli glatt & kraus
ca. 50g	diverse Kräuter nach Belieben
	Meersalz
	Zitronensaft
	Cayennepfeffer
	Worcestershiresauce
	Pfeffer aus der Mühle
	Marxers Huusgwürz

1. Alle Zutaten gut vermengen und abschmecken
2. Danach die Butter zwischen 2 Backpapieren gleichmässig auf die gewünschte dicke (ca.2-4mm) auswallen und tiefgefrieren. Somit kann man sie gut schneiden
3. Danach kann man damit ein Poulet unter der Haut füllen oder aber man kann diese Masse auch verwenden um damit ein Stück Fleisch (z.B. Lamm) oder eine Pouletbrust zu überbacken und erhält so eine wunderbare Kräuterkruste.