



Lammracks mit Salbeikruste

Alles bis und mit "Pfeffer aus der Mühle" mischen und Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag marinieren.

Für Salbeimasse:

Butter in der Pfanne zergehen lassen. Schalotten und Knoblauchzehe andämpfen. Den Rest begeben und dann in eine Schüssel geben. Pfanne mit Haushaltspapier ausreiben und dann mariniertes Lammrack mit etwas Salz bei mittlerer Hitze ca. 3 min anbraten. Dann Fleischoberseite mit etwas Eiweiß (steif) bestreichen, den Rest sorgfältig unter die Salbeimasse mischen. Dann ebenfalls auf Fleischoberseite verteilen. Und ab in den Ofen Braten:

Vor der Zubereitung der Salbeikruste Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 120 Grad vorheizen, ofenfeste Platte mitwärmen.

Wenn die Salbeikruste auf dem Fleisch ist, das ganze ca. 55 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens braten lassen. Wenn die Kerntemp. bei ca. 60 grad ist Fleisch herausnehmen und Ofen auf Grill oder Oberhitze auf 250 Grad stellen. Dann Fleisch mit der Salbeikruste nach oben ca. 1 Min. in der oberen Hälfte des Ofens überbacken.

Arbeitszeit: ca. 1 Std. 25 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Tag
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 EL Senf, grobkörniger
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zehe/n Knoblauch, gepresst
- 3 Blätter Salbei, fein geschnitten
- Pfeffer, aus der Mühle
- 50 g Butter oder Margarine
- 2 Schalotte(n)
- 1 Zehe/n Knoblauch, gepresst
- Salbei - Blätter, fein gehackt nach Geschmack
- 4 Scheibe/n Toastbrot, ohne Rinde, fein zerkrümelt
- 1 TL Zitronensaft
- Salz
- 1 Eiweiß, steif geschlagen
- 2 Lamm - Racks (Kotelettes am Stück) je ca. 400 g für 4 Personen

Verfasser: HADES2