



Lammrack mit Zucchini-Kräuter Kruste an Olivenkartoffelpüree

siehe Fotos

Die Zucchini ungeschält auf der Käseraffel reiben. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Beides in einer beschichteten Pfanne in 1 EL Olivenöl kräftig anbraten, dabei soll der entstehende Saft vollständig verdampfen. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen. Inzwischen die Petersilie fein hacken.

In einer Schüssel die weiche Butter rühren, den Knoblauch dazupressen, Petersilie, geriebene Zucchini und Paniermehl zugeben und alles kräftig mit Salz und Pfeffer zu einer homogenen Paste vermischen. Den Backofen auf 80 Grad C erwärmen.

Die Lammracks beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das Olivenöl rauchend heiß erhitzen, die Lammracks dann insgesamt 2 - 3 Minuten anbraten, dann die Lammracks auf eine Platte geben und im Ofen bei 80 Grad C 1 Stunde nachgaren lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 220 Grad C erhöhen. Die Lammracks herausnehmen und mit der Zucchinipaste bestreichen und gut andrücken. Das Fleisch sofort im oberen Drittel des Backofens in ca. 7 Minuten überbacken. Das Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Zutaten für 4 Portion:

Für die Lammracks

- 1 Stück Zucchini mittlere Größe
- 6 Zweige Thymian
- 1 EL Olivenöl
- 0,5 Bund Petersilie
- 80 gr Butter weich
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 60 gr Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- 2 Stück Lammracks
- 4 EL Olivenöl zum Anbraten

Für das Kartoffel-Oliven-Püree

siehe mein KB

Für die Olivenpaste

siehe mein KB

Rezept von: rowiwo

Zubereitungszeit: nicht angegeben
Schwierigkeitsgrad: leicht
kJ/kcal p.P.: keine Angabe

[Werbung entfernen](#)