

GRATINIERTES LAMMCARRÉ MIT KRÄUTERKRUSTE



Pour 10 Personen

Préparation : 45 min

Cuisson : 10 min

Zutaten

- 2 kg Lammcarré
- 50 g Öl
- 200 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Petersilie
- 15 g Basilikum
- 5 g Salbei
- 50 g Brotbrösel
- 1 Ei
- 20 g Schnittlauch, geschnitten
- Salz
- Pfeffer
- Curry
- Zitronensaft
- Worcester
- 30 g körniger Senf

Zubereitung

Brotbrösel und Kräuter in einer Schüssel mischen, übrige Zutaten für die Kräuterkruste begeben. Abschmecken.

Das gewürzte Lammcarré in einer heissen Backschüssel während ca. 8-10 Minuten im Ofen bei 220°C (Kerntemperatur 38°C) anbraten.

Dann mindestens 15 Minuten bei 65°C ruhen lassen.

Das Carré mit der Kräutermasse umgeben.

Anschliessend bei maximaler Hitze in den Ofen geben und grillen (Oberhitze).

Servieren mit Bratensauce, die mit Butter aufmontiert wurde, dazu Marktgemüse nach Wahl.

Recette d'Alain Bächler

Chef étoilé du Restaurant Des Trois Tours à Bourguillon

Ambassadeur de Terroir Fribourg