

Gratiniertes Lammcarré mit Kräusterkruste



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 und Pfeffer
- Curry
- Zitronensaft
- Worcester
- 30 g körniger Senf

Zubereitung

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

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

Dann mindestens 15 Min bei 65° C ruhen lassen.

Das Carré mit der Kräutermasse umgeben.

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

Tipps !

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

Rezept von Alain Bächler

Ehemaliger Sternekoch des Restaurants Des Trois Tours in Bourguillon