

Lammkarree mit Tomatenkruste

Lammkarree mit Tomatenkruste

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Menu: [8.02.2023](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Rezept Küchengötter

Zutaten:

2 Stk Lammkarrees
100 g Oliven (ohne Stein)
100 g getrocknete Tomaten
100 g Pinienkerne
1 Bd Basilikum
2 EL Olivenöl
1 Eiweiss
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Oliven und Tomaten fein hacken. Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blätter und die Pinienkerne fein hacken. Alles zu einer Paste verrühren.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne im heissen Öl von beiden Seiten 2-4 Min. braun anbraten.

Fleisch in eine feuerfeste Form legen und mit etwas Eiweiss bepinseln. Die Oliven-Tomaten-Paste auf dem Fleisch verteilen und etwas andrücken.

Im Ofen (Umluft 180 ° C) bis Kerntemperatur 55 ° C fertig braten.

Bratenfond als Spiegel auf Teller

2-3 Koteletts darauflegen