

Lammlachse mit Kräuterkruste

minimaler Aufwand, maximal lecker

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE
WARNECKE



 2 PERSONEN  CA. 25 – 30 MINUTEN

ZUTATEN

2 Lammlachse (ca. 150 – 200 g pro Person)
1 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 TL Rosmarin, frisch gehackt
1 TL Thymian, frisch gehackt
1 TL Dijon-Senf
Salz und Pfeffer nach Geschmack

BEILAGEN-VARIANTEN

Frischer Salat, Rosmarinkartoffeln oder Baguette

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNG

Die Lammlachse mit Küchenpapier trocken tupfen und von eventuellen Sehnen oder Fett befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen.

KRÄUTERMARINADE

Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Senf verrühren.

FLEISCH ANBRATEN

Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Hitze erwärmen und etwas Olivenöl hinzufügen. Die Lammlachse von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf anbraten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben.

KRÄUTERKRUSTE AUFTRAGEN

Die Kräutermischung auf die angebratenen Lammlachse streichen.

GAREN IM OFEN

Die Pfanne (oder eine ofenfeste Form) in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen geben und die Lammlachse ca. 6 – 8 Minuten garen, bis sie medium-rare sind (Kerntemperatur ca. 58 °C). Für durchgegart etwas länger im Ofen lassen.

SERVIEREN

Die Lammlachse kurz ruhen lassen (ca. 3 Minuten), damit sich der Fleischsaft setzen kann und mit einer Beilage nach Wahl servieren.

TIPP

Du kannst die Kräuter je nach Geschmack variieren oder eine Spur Zitronenabrieb hinzufügen, um eine frische Note zu erhalten.

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.