



# Rezept der Woche

**Haben Sie sich schon entschieden, was Sie an Ostern kochen sollten?**

Schon in gut 2 Wochen ist Ostern, und was ist besser, als zu diesem Fest mit Familie, Verwandten und Freunden ein fantastisches Lammgericht zu geniessen? Unser heutiges Rezept ist festlich und gelingt sicher!



von Lisa Schierscher

## Lammkarree mit Petersilien- Zitronen-Kruste

Für 4 Personen

- 3 dicke Scheiben Sauerteigbrot**
- 2 EL fein gehackte Petersilienblätter**
- fein abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone**
- 1 Knoblauchzehe, geschält und zerstoßen**
- 60 ml Olivenöl**
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- 2 Lammkarree, ca. 750 – 800 g**
- Olivenöl zum Anbraten**
- 2 EL Dijonsenf**
- 500 g kleine Rispen Tomaten**
- 4 Knoblauchzehen, ungeschält**

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Brot auf ein Backblech legen und in 20 Min gold-braun rösten. Dann abkühlen lassen und mit den Fingern zerkrümeln oder im Mixer zu Bröseln zermahlen. Die Brösel in einer Schüssel mit Petersilie, Zitronenschale, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.
2. Die Lammkarrees mit etwas Olivenöl einreiben und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine große Pfanne stark erhitzen und die Lammkarrees auf beiden Seiten 2 Min anbraten. Auf ein Backblech legen.
3. Die Oberseite der Lammkarrees mit Senf bestreichen, mit der Brösel-Mischung bestreuen und diese etwas andrücken. Die Tomaten mit den Knoblauchzehen auf einem zweiten Blech verteilen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Tomaten und Lammfleisch in den Ofen schieben. Das Fleisch 25-30 Minuten braten, sodass es innen noch rosa ist. Auf einer Platte locker mit Alufolie bedecken und 5 Minuten ruhen lassen – die Tomaten im ausgestellten Ofen warm halten. Die Lammkarrees in je 2 Hälften zerteilen und mit den Tomaten servieren.

**BALD BEI UNS: BÄRLAUCH SPEZIALITÄTEN!!**

*Gourmet Schnell - Ihr Spezialist für feines Essen*