

Lammcarrée Provençale

4-Personen

Zutaten:

800	-	gr. Lammcarrée
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
2-3	-	EL Senf
etwas	-	Paniermehl
2	-	Knoblauchzehen gepresst
1	-	EL Petersilie gehackt
1	-	TL Herbes de Provence
2	-	EL Olivenoel

Zubereitung:

Den Ofen auf 225-Grad vorheizen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im gut vorgeheizten Backofen während 15-20 Minuten schön anbraten.

In der Zwischenzeit Paniermehl mit Knoblauch, Kräutern und dem Olivenoel mischen.

Lammcarrée aus dem Backofen nehmen und dick mit Senf bestreichen. Nun die Kräuter-Paniermehlmischung auf das Lammfleisch verteilen und leicht andrücken.

Das Fleisch nun nochmals für cirka 10-Minuten in den heissen Ofen geben und so überbacken, dass es innen noch leicht rosa ist.

Das Fleisch wird erst am Tisch tranchiert!

Beilage: Gemüse
Bratkartoffeln mit Rosmarin