



REZEPT - SERVICE

Lammracks

mit Feuerkruste

Zutaten für 4 Personen

- 2 Lammracks
- 2 EL Erdnussöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund flache Petersilie
- 2 Kardamomkörner zerstoßen
- 2 Eigelb
- 1 EL Mascarpone
- 2 Toastbrotsciben gewürfelt
- 5-10 Spritzer MAGGI Würze scharf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

1. Gehackte Petersilie und Kardamom mit Toastbrot, Mascarpone und dem Eigelb vermengen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und MAGGI Hot würzen. Dabei empfiehlt es sich die gewünschte Schärfe bei den geladenen Gästen oder der Familie abzuklären.
2. Die Lammrücken mit Erdnussöl einreiben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In einer Bratpfanne wird das Lamm rundum angebraten. Danach die Krustenpaste auf die Fleischseite auftragen. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen, mit Oberhitze und Umluft, 10 Min. kross backen. Ofen ausschalten und das Lamm 10 Min. ziehen lassen.
3. Kurz vor dem Servieren aufschneiden und anrichten.

Dazu: Couscous und geschmortes Gemüse