

## Gratiniertes Lammkarree mit Gewürzen

**Schwierigkeitsgrad:** mittelschwer

**Zeit:** 30 Minuten

**Zutaten:**

- 1 Lammkarree von ungefähr 1 kg
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Büschel Petersilie
- 1 Bund Thymian
- 2 Esslöffel Paniermehl
- 2 Esslöffel Senf
- 1 Glas Rotwein Chianti
- 4 neue Kartoffeln, geviertelt
- natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer



Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor. In der Zwischenzeit salzen und pfeffern Sie das Lammkarree, in 4 Teile geteilt, dann bräunen es mit 4 Olivenöl in einer Pfanne. Dann haken Sie den Schnittlauch, Rosmarin, die Petersilie und den Thymian fein, geben die Gewürze, das Paniermehl bei, dann mischen Sie alles gut. Nehmen Sie das Fleisch vom Feuer, lassen Sie es auskühlen und bestreichen es mit Senf. Bestreuen Sie es mit den Gewürzen und lassen Sie sie gut anhaften. Legen Sie das Fleisch wieder in die Pfanne zusammen mit den Kartoffeln, geben Sie sie in den Ofen und lassen sie es für circa 30 Minuten braten. Verlängern Sie den Bratfonds mit einem Glas Wein und lassen Sie alles eindicken. Bei Ende der Kochzeit servieren Sie das Karree mit der Sauce und den Kartoffeln, nach Belieben mit

Kirschtomaten und getoasteten Pinienkernen.