

Lamm mit Kräuterkruste

Zutaten für 6 Personen:

800 g Lammfleisch

Salz und Pfeffer

400 ml Lamm Fond

100 ml Portwein

3 Schalotten

1 Bund glatte Petersilie

etwas Thymian

Rosmarinzwig und Basilikum

100 g geriebenes Weißbrot

50 g geriebener Parmesan

60 g weiche Butter

1 Ei

1 EL Senf

Zubereitung:

Fleisch pfeffern und in heißem Öl anbraten. Salzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 10 Minuten weiterbraten. Den Bratensatz in der Pfanne mit Portwein ablöschen und mit Fond auffüllen, mit Kräutern der Provence würzen und abschmecken.

Schalotten sehr fein hacken. Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Weißbrotbrösel, Parmesan, Schalotten, Kräuter, Butter und Ei mischen.

Fleisch herausnehmen. mit Senf bestreichen. Kräutermasse darauf verteilen. Anschließend 10 Minuten bei 200°C überbacken.

Die Sauce kurz vor dem Servieren aufkochen und mit 1 EL Butter aufmixen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen und zugedeckt etwas entspannen lassen.