

Lammkarree aus dem Ofen

Zutaten für 4 Personen

1,5 kg Lammkarree
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Karree mit frischem Pfeffer aus der Mühle und Meersalz würzen, von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen (250 °C) bei trockener Hitze ca. 9 Min. braten (je nach Stärke des Stückes). Aus dem Ofen und der Pfanne nehmen und ca. 10-12 Min. nach mehrmaligem Wenden ruhen und abkühlen lassen. Das Karree bei trockener Hitze (90-95°C) langsam in ca. 8-10 Min. wieder auf Temperatur bringen. Natur belassen oder mit einer Senf-Pfefferkruste oder Kräuterkruste einreiben und anschließend gratinieren, auftranchieren und mit Beilagen nach Wunsch (frischem Gemüse, Kartoffeln, Kartoffelgratin oder auch nur Weißbrot) servieren.

Geheimtipps vom Profi:

Das Fleisch vor der Zubereitung Raumtemperatur annehmen lassen. Durch die Ruhezeit vor dem Regenerieren bleibt der Fleischsaft im Fleisch enthalten.

