REZEPTE

Lammrücken mit Kräuterkruste

Zutaten:

1 ½ Bund	Kräuter (nach Geschmack gemischt: z.B. Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Thymian)
30 g	weiche Butter
100 g	Doppelrahm-Frischkäse
1	Eigelb
2 EL	Semmelbrösel
Salz	
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	
4 möglichst gleichmäßige große Lammrückenfilets	

Zubereitung:

Die Butter kurz durchrühren, Frischkäse und Eigelb dazu geben und verrühren. Die Kräuter fein hacken und zusammen mit den Semmelbröseln unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und bis zur Verwendung kühl stellen.

Den Backofen auf 225 °C vorheizen (Umluft ca. 210 °C). Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Gratinform legen. Die Filets auf der Oberseite mit Kräutermasse bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Schiene je nach Größe der Lammfilets ca. 15 -20 Minuten garen.

Zusammen mit Kartoffelgratin und z.B. grünen Bohnen servieren.

© 2020 Landesvereinigung Milch Hessen e.V. • www.milchhessen.de