

Lammkarree (= Lammkrone)

Zutaten:

2 halbe Lammrücken (längs halbiert), Salz, Pfeffer, 1 TL Rosmarin, 75 g Butter, Sonnenblumenöl, ¼ l trockener Weißwein, Wasser, ½ Becher Sahne

Die halben Lammrücken werden zwischen jeder Rippe eingeschnitten und zu einer Krone zusammengebunden.

Salz, Pfeffer und Rosmarin werden zu der zerlassenen Butter gegeben und verrührt. Mit der Mischung wird die Krone überall bestrichen und dann angebraten. Der Weißwein wird dazugegeben und das Ganze im Bräter bei ca. 225 °C 35 bis 40 Min. geschmort.

Danach wird der Bratenfond mit etwas Wasser losgekocht. Die Sauce wird mit ½ Becher Sahne gebunden.

Die Lammkrone füllt man am besten mit Gemüse z.B. Bohnen, Rosenkohl, Fenchel oder serviert Kroketten darin.