

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Lammkrone mit Kräuterkruste

Koch: Nazim Yay

Zutaten

(4 Personen)

Für die Lammkrone

- 800 g Lammkronen
- 4 EL Olivenöl zum Anbraten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige
- 200 ml Lammjus (alternativ: ein anderer Bratensaft)

Für die Kräuterkruste

- 120 g Semmelbrösel
- 120 g weiche Butter
- 3 EL geriebener Parmesan
- 2 TL gehackter Thymian
- 2 EL gehackter Rosmarin
- 2 EL geschnittener Schnittlauch
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Für das Gemüse

- 200 g Erbsenschoten

- 2 Karotten
- 1 Stangensellerie
- 2 EL Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

Für die Garnitur

- Rosmarinzweige
- Thymianzweige
- frischer Kerbel

Zubereitung

1. Für die Kräuterkruste zuerst die Semmelbrösel mit der weichen Butter und den feingehackten Kräutern in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tip: Statt der Semmelbrösel kann man auch asiatisches Panko-Mehl verwenden, dann wird die Kruste noch knuspriger!

Tip: Die Masse kann man auch auf etwas Frischhaltefolie streichen und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, dann lässt sie sich später besser portionieren.

2. Nun die Lammkronen in einer Pfanne in etwas Olivenöl mit einer angeführten Knoblauchzehe und den Kräuterzweigen scharf anbraten und anschließend herausnehmen.

3. Die Kräuterkruste nun portionieren, auf die Lammkronen legen und leicht andrücken. Das Lamm dann auf einen Rost oder in eine feuerfeste Form legen und im Rohr bei 200° C Umluft etwa 10 Minuten garen. Währenddessen den Lammjus in einem Topf erwärmen.

4. Für das Gemüse die Karotten und den Stangensellerie in kleine Würfel schneiden und mit den halbierten Erbsenschoten in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Lammkronen nun aus dem Rohr nehmen, etwas ruhen lassen und anschließend zwischen den Knochen aufschneiden.

6. Zum Schluss das Gemüse auf einem flachen Teller anrichten und je zwei Stücke vom Lamm darauflegen. Etwas vom Lammjus rundherum dazugeben, mit frischen Kräutern garnieren, servieren und genießen.