

Lammkarree

Mit diesem Rezept wird das Lammkarree im Backofen wunderbar zart. Dazu gibt es eine leckere Soße mit viel frischem Rosmarin.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Zutaten:

4 Lammkarree (je etwa 300 g)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
4 EL Olivenöl
4 Zweige Rosmarin
4 Schalotten
400 ml Rinderfond
300 ml Wasser
125 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
Zucker

Wie brate ich ein perfektes Lammkarree?:

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Lammkarree braten:

Lammkarree mit Küchenpapier trocken tupfen und evtl. enthäuten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rosmarin dazugeben. Das Fleisch von allen Seiten anbraten. Lammkarree mit dem Rosmarin auf ein Backblech legen und im Backofen rosa garen.

Einschub: Mitte
Garzeit: etwa 18 Min.

Dann das Lammkarree aus dem Backofen nehmen und in Alufolie gewickelt 5 Min. ruhen lassen. Den Rosmarin fein hacken und für die Soße beiseitestellen.



3 Soße zubereiten:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Pfanne im Bratensatz dünsten. Dann Rinderfond und Wasser hinzufügen und etwa 10 Min. bei starker Hitze einkochen. Die Soße in einen kleinen Topf geben und pürieren. Crème fraîche Kräuter und Rosmarin unterrühren und mit Pfeffer und Zucker abschmecken.

4 Das Lammkarree in einzelne Koteletts schneiden und mit der Soße anrichten. Nach Wunsch mit Rosmarin verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Lammkarree schmecken [Ofenkartoffeln](#) und geschmorte Tomaten.
- Nach Belieben die Soße mit angerührtem Dr. Oetker Gustin Speisestärke binden.

