

# Lammcarré

## Zutaten für das Lammcarré

4 Personen  
1 Lammcarré, ca. 900g  
1 Sträusslein Estragon  
1 Sträusslein Salbei  
1 Sträusslein Basilikum  
1 Sträusslein Thymian  
1 Sträusslein Peterli  
1 Sträusslein Liebstöckel  
und wenn man es mag und  
wagt  
1 Sträusslein Pfefferminze  
0.5 dl Erdnussöl  
15 g Dijon-Senf  
50 g helles Paniermehl  
1 dl trockener Weisswein  
(unbedingt vorher probieren)  
1.5 dl Lammjus (sofern  
vorhanden, zubereitet wie  
Kalbsjus, Bratensauce geht  
aber auch)

## Zutaten für die Marinade

1 Sträusslein Estragon  
1 Sträusslein Salbei  
1 Sträusslein Basilikum  
1 Sträusslein Thymian  
1 Sträusslein Peterli  
1 Sträusslein Liebstöckel  
1 Sträusslein Pfefferminze  
(oder dann eben nicht)  
1 Knoblauchehe  
2 dl Erdnussöl



## Zubereitung

Die Kräuter für die Marinade mit dem Öl und dem Knoblauch im Mixer pürieren.

Die andern Kräuter für die Kräuterkruste kurz blanchieren und kleinschneiden.

Das Lammcarré vom Metzger sauber parieren lassen. Dieses in eine genügend tiefe Platte legen, mit der Kräutermarinade beidseitig überziehen und während mindestens 48 Stunden im Kühlschrank zugedeckt marinieren lassen.

Anschliessend die Marinade vom Fleisch abstreifen, es trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit der Fettseite in einen entsprechend grossen Bräter in erhitztes Öl legen und bei 210 Grad Celsius im Ofen während 12 bis 14 Minuten braten. Dabei immer wieder mit heissem Bratöl übergiessen.

Das Lammcarrée herausnehmen und gut abtropfen lassen, z.B. in einem mit Haushaltspapier ausgelegten Backblech. Die Fettseite des Carrés mit Senf bestreichen. Die blanchierten, geschnittenen Kräuter mit den Paniermehl mischen und diese auf das Carré auftragen. Darauf einige Butterflocken legen. Bei grosser Oberhitze überbacken.

Für die Sauce das Bratöl abschütten, den Bratensatz mit Weisswein auflösen, mit Lammjus (oder eben Bratensauce auffüllen), etwas reduzieren lassen, abschliessend einige feingeschnittene Kräuter unter die Sauce mischen.