

Lammkarree in Rosmarin-Senf-Mantel mit Whisky-Äpfeln

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

2 Lammkarree
1 Zweig(e) Rosmarin
4 Esslöffel Senf
160 g Paniermehl
4 Äpfel
3 Esslöffel Butter
30 ml Whisky
1 Ei
1 Esslöffel Balsamico
1 Zweig(e) Thymian
1 1/2 Esslöffel Zucker
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör
Fleischthermometer

Weihnachten ist das Fest der Liebe. Und da diese ja bekanntlich durch den Magen geht, ist das Beste, was man sich und seinen Gästen schenken kann, ein wunderbares Essen. So wie dieses köstliche Lammkarree in einem würzigen Rosmarin-Senf-Mantel mit süßen, karamellisierten Whisky-Äpfeln.

- 1 -

Backofen auf 85 °C vorheizen.

- 2 -

Rosmarin und Thymian klein hacken. Mit Paniermehl, Senf, Balsamico und Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Lamm parieren, mit den Händen oder einem Löffel die Rosmarin-Senf-Mischung rundherum andrücken und auf das Ofenrost legen.

- 4 -

Ein Fleischthermometer mittig in das dickste Stück stechen. Eine Schüssel unter das Rost stellen, um den Bratensaft aufzufangen. Lamm im heißen Ofen ca. 2 Stunden garen, bis die Kerntemperatur bei 62°C liegt.

- 5 -

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

- 6 -

Pfanne erhitzen. Zucker in der heißen Pfanne karamellisieren. Butter hinzufügen und gut vermengen, Apfelstücke hinzufügen, verrühren und Whisky angießen. Weitere 2 Minuten kochen, dabei stetig rühren.

- 7 -

Lammkarree zerteilen und mit den karamellisierten Äpfeln servieren.