

Toskanisches Lammkarree

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

40
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

2 Lammkarree
0,1 l trockener Weißwein
3 cl Wermut
1 Esslöffel Honig
6 Kartoffeln (festkochend)
4 Frühlingszwiebeln

Für den Rub

4 Esslöffel getrockneter Rosmarin
4 Esslöffel getrockneter Thymian
1 Esslöffel getrockneter Salbei
2 Esslöffel granulierter Knoblauch
2 Esslöffel granulいた Zwiebel
1 Esslöffel Chilipulver
2 Esslöffel Salz

Besonderes Zubehör

Gasgrill
BBQ Thermometer
BBQ Mop/Pinsel

Du möchtest deinen Kumpels und Kumpelinen mal etwas Besonderes zur nächsten Grillparty kredenzen? Dann ist ein perfekt gegrilltes Lammkarree auf jeden Fall 'ne duftende Idee und macht einiges her auf dem Grillrost.

Du rubst deine Lämmlein vorher mit einer selbstgemachten, italienisch angehauchten Gewürzmischung, grillst sie mit voller Power knusprig an und lässt sie dann langsam indirekt nachgaren. Der Clou an der ganzen Sache ist eine Marinade aus Weißwein, Wermut und Honig, die du währenddessen immer mal wieder aufpinselst.

Außen kross, innen butterzart und vor allem einfach unglaublich lecker.

- 1 -

Karree trocken tupfen. Sehne parieren und Fett mit einem scharfen Messer rautenförmig einritzen.

- 2 -

Gewürze für den Rub mischen. Gleichmäßig alle Seiten des Lamms einreiben. Für 30 Minuten unabgedeckt in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

Kartoffeln in fingerdicke Scheiben schneiden, mit Öl und dem restlichen Rub einreiben.

- 4 -

Grill für direkte und indirekte Hitze vorbereiten. Karree, Kartoffeln und Zwiebeln von allen Seiten bei sehr hoher Hitze ca. 5 Minuten angrillen.

- 5 -

Alles auf die indirekte Zone ziehen, BBQ Thermometer in die dickste Stelle des Lamms einstecken und ca. 20 Minuten auf eine Kerntemperatur von 53 °C garen lassen.

Toskanisches Lammkarree

- 6 -

Wein, Wermut und Honig miteinander verrühren und alle 10 Minuten Fleisch damit moppen (einpinseln).

- 7 -

Lamm 10 Minuten unabgedeckt auf einem Brett ruhen lassen (in dieser Zeit zieht die Kerntemperatur auf 55 °C nach). Kartoffeln und Zwiebeln als Beilage dazu geben.