

## Lammkarree mit Senfkruste

Zutaten	für 8 Personen
2	Schalotten
10 EL	Noilly Prat (Wermut)
100 g	Weißbrot
6 Stiele	Petersilie
4 Stiele	Thymian
150 g	weiche Butter
2	Eigelb
2 TL	körniger Senf
Salz, Pfeffer	
4	Lammrücken mit Knochen à 450 g mit je 8 Knochen
2 EL	Honig
2 EL	mittelscharfer Senf

### Zubereitung

- **Für die Kräuterkruste** Schalotten schälen und sehr fein würfeln.
- Wermut mit den Schalottenwürfel in einem kleinen Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen.
- Brot entrinden und im Blitzhacker fein zerkleinern.
- Petersilien- und Thymianblätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken.
- Butter mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig rühren.
- Eigelb sorgfältig unterrühren, Senf, Schalottenwürfel, Kräuter und Brösel unterrühren.
- Anschließend salzen und pfeffern.
- Masse zwischen Frischhaltefolie ½ cm dick ausrollen und 30 Minuten kaltstellen.
- **Für die Lammkarree** Honig und Senf miteinander vermischen.
- Das Lammfleisch salzen, pfeffern und mit der Honig-Senf-Mischung dünn einreiben.
- In einer Grillpfanne das Fleisch von allen Seiten bei starker Hitze anbraten.
- Anschließend in den vorgeheizten Backofen auf einen Rost legen (Backblech darunter), Kerntemperaturmessgerät in die Mitte es Fleisches einstecken (Achtung!! Nicht an den Knochen) und auf 55 °C Kern garen.
- Herausnehmen und unter einem feuchten Tuch ruhen lassen.
- Währenddessen den Backofen auf Grillfunktion 250°C vorheizen.
- Vom Senfkrustenteig die obere Klarsichtfolie abziehen. Den Teig in Größe der Fleischstücke zerschneiden. Teig so auf die Fleischstücke legen, dass die Klarsichtfolie nach oben zeigt. Teig leicht andrücken und die Folie abziehen.
- Karrees unter dem heißen Backofengrill 2-3 Minuten goldbraun übergrillen.
- Herausnehmen, ruhen lassen und dann in 2 knochenbreite Stücke schneiden.