

Lammkrone aus Lammkarree

minimaler Aufwand, maximal lecker



 4 – 6 PERSONEN  CA. 1 STUNDE

ZUTATEN

2 Lammkarrees (je ca. 8 Rippen, sauber geputzt)
2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen
1 TL grober Senf
1 TL Honig
Salz, Pfeffer
Küchengarn (für die Krone)

BEILAGEN-VARIANTEN

Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin
Schmorgemüse oder Spargel
Ein leichter Frühlingssalat mit Zitronen-Vinaigrette

Das Team von Fleischerei &
Partyservice Warnecke
wünscht guten Appetit.

ZUBEREITUNG

VORBEREITUNG

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

KARREES WÜRZEN

Die Lammkarrees salzen, pfeffern und mit Olivenöl einreiben. Kräuter und Knoblauch fein hacken und ebenfalls einmassieren.

KRONE FORMEN

Die beiden Karrees mit den Knochen nach außen biegen und zu einer Krone zusammensetzen. Die Enden der Karrees mit Küchengarn zusammenbinden, sodass ein Kreis entsteht. Die Knochen zeigen schön nach oben.

Tipp: Damit die Knochen beim Braten schön aussehen, kannst du sie vorher mit etwas Alufolie umwickeln (muss aber nicht).

ANBRATEN

Die Krone in einer großen Pfanne oder direkt im Bräter rundherum anbraten – das gibt feine Röstaromen.

GARZIEHEN

Danach die Krone auf ein Backblech oder in einen Bräter setzen. Senf und Honig verrühren und die Außenseite der Krone damit bestreichen.

BACKEN

Im Ofen ca. 20 – 25 Minuten garen, je nachdem, wie rosa du das Lamm haben möchtest. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

ANRICHTEN

Die Lammkrone auf eine schöne Platte setzen und das Garn vorsichtig entfernen. In der Mitte kannst du z. B. ein kleines Nest aus Ofenkartoffeln oder Gemüse anrichten – sieht fantastisch aus!