



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

OSTERLAMM MIT PISTAZIEN-KRÄUTER-KRUSTE



HAUPTZUTAT
Fleisch

ZUBEREITUNGSZEIT
Über 2 Stunden

PORTIONEN
8

ZUTATEN

- 3 Lammkarree à 7 Rippen
- Salz und Pfeffer
- Abrieb von 2 Zitronen
- 20 g geschälte Pistazien
- 3 Knoblauchzehen
- 30 g Basilikum
- 30 g Minze
- 110 g knuspriges Brot (ein einen Tag altes Ciabatta funktioniert gut)
- Olivenöl
- 50 g Butter
- 125 g fertiges Basilikum-Pesto

ZUBEREITUNG

- 1) Das Lammfleisch auf Zimmertemperatur bringen, waschen und mit einem Küchentuch trockentupfen.
- 2) Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3) Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft, Gas Stufe 3) vorheizen.
- 4) Für die Zubereitung der Kruste die Zitronenschale, Pistazien, Knoblauch, Kräuter, Brot und Gewürze in einer Küchenmaschine zu einer groben Masse verarbeiten.
- 5) Einen Spritzer Olivenöl in einer großen antihaft-beschichtete Pfanne von Le Creuset mit erhitzen.
- 6) Das Lamm darin von allen Seiten goldbraun anbraten.
- 7) Mit Butter bestreichen, aus der Pfanne nehmen und in eine 35 cm große Le Creuset Bratreine aus Edelstahl legen.
- 8) Die Fettseite der Lammkarrees großzügig mit dem Basilikum-Pesto einreiben, es dient als "Kleber" für die Kruste. Die Pistazien-Paste großzügig auf dem Lamm verteilen und gut andrücken.
- 9) Mit Olivenöl beträufeln und ein paar Stück Butter dazugeben.
- 10) Für rosa Lamm 30–40 Minuten im Backofen rösten. Je nachdem, wie durchgegart das Lammfleisch sein soll, dieses länger oder kürzer im Backofen belassen.
- 11) Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mit Alufolie bedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset
www.lecreuset.com