

Lammrücken mit Bärlauchkruste

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: [Aus der Mikrowelle](#), [Festliches](#), [Frühling](#), [Gut vorzubereiten](#), [Hauptspeise](#), [Ohne Alkohol](#), [Ohne Milch und Ei](#), [Sommer](#)

Zart bestrichen, frühlingshaft... Dieser Lamnbraten ist ein Gedicht.



Lutterbeck, Barbara

Schritt 1

Bärlauch, Petersilie und Kerbel waschen, trockenschütteln und fein hacken. Mit Senf, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.

Zutaten

je 1 Bund Bärlauch,
Petersilie und Kerbel
1 TL Dijon-Senf
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
600 g Lammrücken (ohne
Knochen und Fett)
1 Scheibe Toastbrot



Schritt 2

Lammrücken in eine hitzebeständige Form legen. Fleisch gleichmäßig mit der Kräuterpaste bestreichen. Den Toast entrinden, das Innere sehr fein über die Kräuterpaste bröseln. Das Lammfilet bei 180 Watt und starker Grillstufe 10-12 Min. garen.

Autor

Original GU Rezept

Anzahl Personen

FÜR 4 PERSONEN

Dauer

32 Min.

Zubereitungszeit

20 Min.

Schwierigkeitsgrad

mittel

Kalorien

230kcal pro Portion

