

# Lammkarree, im Ofen gebraten

## Carré d'agneau au four



### Zutaten für 4-5 Personen:

Lammkarree  
(insgesamt ca. 750 g)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
ca. 2 EL Olivenöl  
2-4 Knoblauchzehen  
frischer Rosmarin

1. Lammkarree nach-putzen, waschen und trocknen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauchscheiben und Rosmarinnadeln würzen. Mit etwas Olivenöl beträufeln.
2. Auf den Rost in eine Chromstahl-Auflaufform legen. Die Auflaufform an einer oberen Stelle in den Ofen schieben und das Lammkarree insgesamt ca. 12-15 Minuten grillen. Nach etwa 10 Minuten umdrehen.
3. Oder, wie wir es bevorzugen, 20 Minuten bei 200° im Ofen in einer Form wie oben im Bild auf der mittleren Schiene

braten, dann für 5-10 Minuten Grill zuschalten.

4. Lammkarree in Alufolie wickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

### Hinweise:

Das ist etwas für erfahrene Köchinnen / Köche. Die Bratdauer hängt sehr vom Ofen ab.

Dazu gibt es Ratatouille und Kartoffelgratin. Oder: grüne Bohnen und Kartoffeln.

Der "Koch von der Ilkähöhe" sagt: bei 160° im Backofen garen, irgendwann wird es schon fertig und ist dann schön rosa (11.10.2005).

### Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.01.2024