

# Gratiniertes Lammkarree auf Wurzelgemüse



## Zutaten für zwei Personen:

1 Lammkarree  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Olivenöl  
1 Scheibe Toastbrot  
2-3 Zweige Rosmarin  
4-6 Zweige Thymian  
1-2 Zweige Petersilie (optional)  
30 g Butter

## Wurzelgemüse:

1/2-1 Gemüsezwiebel  
4 mittlere Karotten  
1/4 einer roten Paprika  
1/4 einer gelben Paprika  
2 mittlere Kartoffeln  
2 EL Olivenöl  
1 EL Tomatenmark  
150 ml kräftige Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 200° vorheizen.  
2. Zwiebel abziehen, Paprika putzen, beides in Abschnitte teilen. Karotten und Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden.  
3. Gemüse in einer großen backofengeeigneten Pfanne in Olivenöl anbraten, das Tomatenmark am Schluss etwas mitschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und etwa 25 min im Backofen garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
4. Inzwischen die Rosmarinnadeln und Thymianblättchen abmachen, die Petersilie zupfen und mit etwas Salz und dem entrindeten Toastbrot im Blitzhacker zu feinen

Kräuterbröseln verarbeiten.

5. Das Lammkarree salzen und pfeffern, in wenig Olivenöl auf allen Seiten anbraten, insgesamt ca. 6-8 Minuten.

6. Lammkarree auf der Oberseite (Fleischseite) mit den Kräuterbröseln belegen, die Brösel gut andrücken. Mit Butterflöckchen belegen oder mit flüssiger Butter beträufeln.

7. Auf das Gemüse setzen und im Backofen ca. 35 Minuten garen.  
8. Lammkarree vor dem Aufschneiden einige Minuten ruhen lassen.

## Hinweise:

Das Lammkarree sollte innen noch leicht rosa sein.

Bei dem Wurzelgemüse kann man noch eine halbe Scheibe in Würfel geschnittenen Knollensellerie zufügen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 60 Minuten, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 20.01.2023