



# Lammkrone vom Walisischen Lamm (g.g.A.) in Kräutermarinade mit Brotsalat und geröstetem Gemüse

## Zutaten

- 2 Karrees vom Walisischen Lamm mit Fettdeckel

### Für den Brotsalat:

- 2 kleine Zucchini, gewaschen, geputzt, in grobe Stücke geschnitten
- 1 rote und 1 gelbe Paprika, gewaschen, geputzt, in grobe Stücke geschnitten
- 12 Kirschtomaten
- 6 Zweige Rosmarin, gewaschen, abgetrocknet
- 6 Stiele Thymian, gewaschen, abgetrocknet
- 30 ml (2 EL) Olivenöl
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- 60 ml (4 EL) Olivenöl
  
- 300 g Ciabatta Brot
- 45 ml (3 EL) Olivenöl
  
- 15 g (1 EL) Butter
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- Salz, Pfeffer
- 4 Stiele glatte Petersilie, gewaschen, abgetrocknet, gezupft, grob gehackt
- 30 ml (2 EL) dunkler Balsamico-Essig

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
2. Je 2 Zweige Rosmarin und Thymian mit Zucchini, Paprika und Tomaten auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen. In Backofen ca. 30 Minuten lang rösten.
3. Walisische Lammkarrees parieren und mit Küchengarn an Knochen so zusammenbinden, dass Fleischseite nach innen zeigt. Übrige Kräuter in Mitte der Lammkrone geben.
4. Olivenöl in ofenfester Pfanne erhitzen und Lammkrone darin 1 – 2 Minuten lang kräftig anbraten. Bratfett immer wieder mit Löffel über Lammkrone gießen. Lammkrone in Pfanne in vorgeheiztem Backofen ca. 12 Minuten lang garen.
5. Ciabatta Brot grob würfeln, Olivenöl in großer Pfanne erhitzen und Brotwürfel darin unter Wenden knusprig rösten.
6. Lammkrone aus Ofen nehmen, Butter und Knoblauch zugeben. Nochmal bei schwacher Hitze auf Herd stellen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Gemüse aus Ofen nehmen, Kräuterstiele entfernen. Brotwürfel und Gemüse mit Essig und Petersilie in großer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Lammkrone mit Brotsalat anrichten.



Zubereitungszeit: 1 Stunde

Personen: 4

Küche: europäisch, italienisch, mediterran

Zuschnitt: Karree