



Mini-Kronen vom Walisischen Lamm (g.g.A.) nach Mojito-Art

Zutaten

- 1 magere Krone vom Walisischen Lamm
- 90 ml (6 EL) dunkler Rum
- 30 g (2 EL) brauner Zucker
- Saft und Schale einer unbehandelten Limette
- 30 g (2 EL) frische Minze
- 30 g (2 EL) frischer Basilikum

Garzeit

Medium: 25 Minuten pro 450 g/500 g plus zusätzliche 25 Minuten

Well Done: 30 Minuten pro 450 g/500 g plus extra 30 Minuten

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. In flacher Schale Kräuter zerdrücken, um Aromen hervortreten zu lassen. Rum, Zucker, Limettensaft und Limettenschalen hinzugeben. Karree vom Walisischen Lamm hineingeben, mit Marinade einreiben, zudecken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Dabei immer wieder mit Marinade bedecken.
3. Lammkarree in einen mit Folie ausgekleideten Bräter geben. Folie um die Krone herum drapieren und Karree mit Marinade übergießen.
4. Im vorgeheizten Ofen braten. Garzeit nach Angaben berechnen.
5. Nach Ende der Garzeit Lammkarree auf der Fleischseite zwischen den Knochen bis zum Rückgrat einschneiden und die Außenknochen so zueinander ziehen, dass das Rückgrat einen Innenkreis bildet und eine „Krone“ entsteht. Knochen zusammenbinden, Krone anrichten und sofort mit Beilagen servieren.



Zubereitungszeit:
80 Minuten

Portionen: 2–3

Küche: süd-
amerikanisch

Zuschnitt: Karree