Lammrack mit Kräuterkruste

Für die Kräuterkruste habe ich auf eine fertige Pesto zurückgegriffen. Nebst Basilikum enthielt sie getrocknete Tomate, Knoblauch und natürlich Olivenöl, aber kein Käse. Damit die Kruste auch knusprig wird, hab ich es mit Paniermehl und Eiweiss vermischt.

Das Lammrack habe ich nur gesalzen und gepfeffert, die Kruste spendet die weitere Würze.

Zutaten (2 Portionen)

500g	Lammrack
3El	Pesto
4El	Paniermehl
1	Eiweiss
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Pesto, Paniermehl und Eiweiss vermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

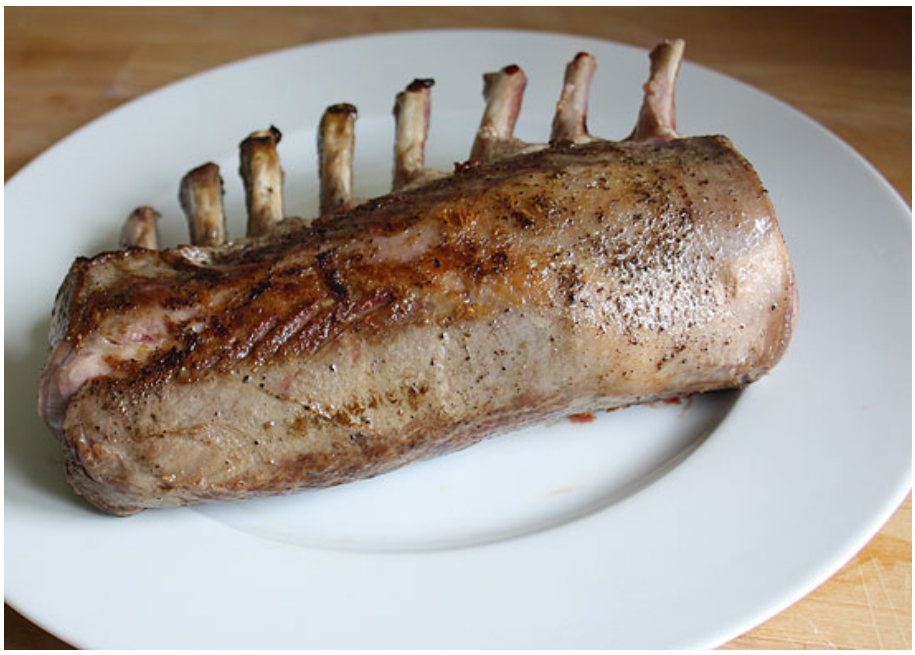
Lammrack 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Salzen und pfeffern und die Fleischseiten anbraten.

Dicke Fleischseite mit dem Pestogemisch dick bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach oben in die Mitte des auf 160° vorgeheizten Ofens schieben und 20-25 Minuten braten.

Danach den Ofen auf 250° Grad stellen und das Lammrack in die oberste Rille einschieben und ca. 5 Minuten weiterbraten, damit sich die Kruste schön bräunt. Von Auge den richtigen Zeitpunkt abpassen.

Vor dem Aufschneiden ca. 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Die Kräuterkruste fällt beim Aufschneiden etwas auseinander. Man kann dem entgehen, indem man das Lammrack vor dem Braten portioniert (4 Rippen an einem Stück) und als Ganzes auf dem Teller anrichtet.



Angebratenes Lammrack vor dem Bestreichen mit der Pestomasse

... mit der Pestomasse