



## Lammkarree in der Orangen-Kräuterkruste mit Kartoffel-Tomatengemüse

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Niveau: mittel

### Zutaten für 4 Portionen:

800 g Lammkarree mit Knochen

100 ml Portwein

200 ml guten Rotwein

210 g Weihenstephan Butter

1 Bund. gemischte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano, Petersilie)

1 Bund. Rosmarin

geriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen

2 Eigelb

4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde

1 kg kleine Kartoffeln mit Schale

3 Zucchini

4 Tomaten

Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Rosmarinzweigen und Olivenöl vermengen und bei 170 Grad 25 Minuten im Ofen garen. Nun die Zucchini kleinschneiden, danach die Tomaten vierteln, entkernen, mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Zucchini zu den Kartoffeln geben und weitere 15-20 Minuten garen. In der Zwischenzeit das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 30 g Butter erhitzen und das Lamm darin von allen Seiten anbraten. Dann das Lammkarree in Aluminiumfolie einpacken und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 12 bis 15 Minuten garen. Die Pfanne mit Rotwein und Portwein ablöschen, auf ein Viertel einkochen lassen und die Flüssigkeit mit 30 g kalter Butter binden. Das Toastbrot würfeln und mit den gemischten Kräutern im Mixer fein mahlen. Die restliche Butter ebenfalls würfeln, diese dann mit den Eigelben und der geriebenen Orangenschale zum Toastbrot geben und rasch zu einer Paste mixen. Nun das gegarte Lammkarree 0,5 cm dick mit der Würzbutter bestreichen und im Ofen auf Grillfunktion ca. 3 Minuten überbacken. Das Lamm in Scheiben schneiden und mit dem Kartoffelgemüse und der Portweinsauce servieren.

**Tipp:** Die übrige Würzbutter zwischen zwei Klarsichtfolien ausrollen und einfrieren (für das nächste Mal).