

Ausgabe 1 - 26. Jahrgang
Frühjahr 2023 · 5,- €

O S T S A C H S E N

top magazin

DRESDEN

garten

Laisser-faire
im Garten

gesellschaft

KloppCar
Fußball-Liebe & Charity

reise

Wellbeing Bathroom
als Zukunftskonzept

luxus

Genuss trifft Handwerk

lifestyle

**Top
Fahrrad-
Typen
2023**



OSTERLAMM MIT PISTAZIEN- KRÄUTERKRUSTE

ZUBEREITUNGSZEIT über 2 Stunden | PORTIONEN 8



Zutaten:

- 3 Lammkarree à 7 Rippen
- Salz und Pfeffer
- Abrieb von 2 Zitronen
- 20 g geschälte Pistazien
- 3 Knoblauchzehen
- 30 g Basilikum
- 30 g Minze
- 110 g knuspriges Brot (einen Tag altes Ciabatta funktioniert gut)
- Olivenöl
- 50 g Butter
- 125 g fertiges Basilikum-Pesto

Zubereitung:

Das Lammfleisch auf Zimmertemperatur bringen, waschen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Zubereitung der Kruste die Zitronenschale, Pistazien, Knoblauch, Kräuter, Brot und Gewürze in einer Küchenmaschine zu einer groben Masse verarbeiten. Einen Spritzer Olivenöl in einer großen antihaft-beschichtete Pfanne von Le Creuset mit erhitzen. Das Lamm darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Butter bestreichen, aus der Pfanne nehmen und in eine 35 cm große Le Creuset Bratreine aus Edelstahl legen. Die Fettseite der Lammkarrees großzügig mit dem Basilikum-Pesto einreiben, es dient als „Kleber“ für die Kruste. Die Pistazien-Paste großzügig auf dem Lamm verteilen und gut andrücken. Mit Olivenöl beträufeln und ein paar Stück Butter dazugeben. Für rosa Lamm 30–40 Minuten im Backofen rösten. Je nachdem, wie durchgegart das Lammfleisch sein soll, dieses länger oder kürzer im Backofen belassen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mit Alufolie bedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.



Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

www.lecreuset.com