

OZ. „BLACK LAVA“ MEERSALZ



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

ROSA GEBRATENES LAMMKARREE

ZUTATEN

800 G	LAMMKARREE
10 G	KNOBLAUCH
50 G	RAPSÖL
40 G	SELLERIE
60 G	KAROTTEN
80 G	ZWIEBELN
100 G	ROTWEIN
10 G	TOMATENMARK
300 G	BRAUNER FOND

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Black Lava Meersalz, oz. „Schwarzpulver“ Pfeffermischung, Thymian, Rosmarin



VORBEREITUNG

Lammkarree auslösen und parieren, Lammrücken mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und oz. Pfeffermischung „Schwarzpulver“ – mit wenig Öl beträufeln – kühl stellen.
Gemüse waschen und in 1 cm große Würfel schneiden.

ZUBEREITUNG LAMBRATENSaft

- 1 Gehackte Lammknochen in heißem Fett anbraten.
 - 2 Gemüsewürfel mitrösten (Zwiebel später), tomatisieren, mit Rotwein ablöschen.
 - 3 Mit dem braunen Fond aufgießen, langsam köcheln lassen.
 - 4 Nach etwa 20 Minuten Thymian, Rosmarin und Knoblauch begeben und 5 Minuten köcheln lassen.
 - 5 Sauce passieren und bei Bedarf mit Stärke binden.
-

ZUBEREITUNG LAMMKARREE

- 1 Das marinierte Lammkarree kurz vor dem Braten mit oz. Black Lava Meersalz würzen.
 - 2 Eine Bratpfanne erhitzen und darin den Lammrücken von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend den Lammrücken im 120 °C heißem Backrohr rosa braten dabei immer wieder mit Bratenfett übergießen.
 - 3 Den Lammrücken mit einer Kerntemperatur von 54 °C aus dem Backrohr nehmen und an einem warmen Ort ca. 8 bis 10 Minuten rasten lassen. Die Kerntemperatur beim Servieren sollte zwischen 58 und 50 °C betragen.
-

ANRICHTEN

Klassische Beilagen zum Lamm sind überbackene Kartoffeln, Polenta, Ratatouille, mediterranes Gemüse. Das Lammkarree aufschneiden und auf dem Bratensaft anrichten.

OZ.-TIPP

Um Fleisch optimal rosa zu braten zu können, empfiehlt sich der Kauf eines digitalen Bratenthermometers. Den Bratenthermometer bekommen Sie in gut sortierten Grillshops oder im Internet.

