

Lammfilet mit Oliven-Thymiankruste

Kategorie	Fleischgerichte
Geographisch	asiatisch
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Chefkoch
Zubereitung	45 Minuten

Die würzige Kruste harmoniert mit dem aromatischen Lammfleisch und erinnert an wärmere Breitengrade.



Mise en place

3 gut gelagerte Lammrückenfilets
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Bratbutter

50 g fein gewürfelte Eschalotten

40 g weiche Butter
2 TL Milerb-Oliventapenade
1 TL Milerb-Knoblauch
1 TL Milerb-Thymian
40 g Parmesan
40 g Frühlingszwiebelgrün, fein gewiegelt

Zubereitung

Einen grossen Teller in den Ofen legen, Temperatur auf 80° C stellen.

Das Fleisch salzen und pfeffern. Beidseitig je eine Minute heiss anbraten; innen muss es noch roh sein. Danach auf dem angewärmten Teller im Backofen eine Stunde garen lassen. Die Bratpfanne noch nicht ausspülen; Sie brauchen den Bratensatz!

in der Fleischpfanne glasig dünsten, nochmals etwas Butter dazugeben, falls alles zu trocken ist. In eine Schüssel geben.

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Nach 60 Minuten die Lammfilets aus dem Ofen nehmen. Sofort den Grill auf höchster Stufe vorheizen. Das Fleisch mit der Paste bestreichen, fest andrücken und in der Ofenmitte unter dem Grill circa 5 Minuten überbacken. Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Dazu passen beispielsweise Bratkartöfelchen mit Oliven und einigen Spritzern Zitronensaft oder eine Peperonata mit Kapern und Oliven.