

Lammschlögel mit Kräuterkruste

Zutaten für 4 Personen:

4 Lammschlögelscheiben à 20 dag,
frischer Thymian, Oregano, Majoran,
1 Bund Petersilie, 2 Knoblauchzehen, Schale von 1 Zitrone,
20 ml Olivenöl, 3 EL Essig, 2 EL Senf (Dijonsenf),
Salz, Pfeffer, 2 Weißbrotscheiben.

Zubereitung:

Thymian, Oregano, Majoran, Petersilie und Knoblauch fein hacken.

Die Schale der Zitrone fein abreiben. Das Olivenöl mit Essig, Senf und Pfeffer verrühren, die gehackten Kräuter, Knoblauch und Zitronenschale darin untermischen.

Die Weißbrotscheiben entrinden und zerkrümeln.

Ein Drittel der Öl-Kräuter-Mischung in eine feuerfeste Form streichen.

Geschnittene Fleischscheiben beidseitig kurz anbraten und überlappend in die Form legen und etwas salzen.

Ein weiteres Drittel von der Öl-Kräuter-Mischung darüber streichen.

Die Form abdecken und 30 Minuten beiseite stellen. Das Backrohr auf 250° C vorheizen.

Die restliche Kräutermischung mit den Weißbrotbröseln mischen und über das Fleisch streuen.

Das Fleisch 7 - 10 Minuten überbacken bis die Kräuterkruste goldbraun ist.

Mit etwas aufgehobenen Kräutern garnieren.