



### Zutaten:

3 à 7 Rippen Lammkarree  
 nach Bedarf Salz & Pfeffer  
 2 Zitrone(n)  
 20 g Pistazie(n), geschält  
 3 Knoblauchzehe(n)  
 30 g Basilikum  
 30 g Minze  
 110 g Brot  
 nach Bedarf Olivenöl  
 50 g Butter  
 125 g Pesto, grün



Le Creuset Bratreine 3-ply



Le Creuset Bratpfanne 3-ply  
antihafbeschichtet



Le Creuset Mini Cocotte mit Herzknopf in  
shell pink



Le Creuset Speiseteller in shell pink

1

Zur Vorbereitung die beiden Zitronen abreiben und den Abrieb beiseite legen.

2

Das Lammfleisch auf Zimmertemperatur bringen, waschen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

3

Den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft, Gas Stufe 3) vorheizen.

4

Für die Zubereitung der Kruste den Abrieb der Zitronenschale, Pistazien, Knoblauch, Basilikum, Minze, Brot in einer Küchenmaschine zu einer groben Masse verarbeiten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5

Einen Spritzer Olivenöl in einer großen antihaf-beschichtete Pfanne erhitzen. Das Lamm darin von allen Seiten goldbraun anbraten.

6

Die Butter erwärmen, sodass sie flüssig ist und mit einem Pinsel auf das Lamm streichen.

7

Das Lamm aus der Pfanne nehmen und in eine 35 cm große Bratreine aus Edelstahl legen. Die Fettseite der Lammkarrees großzügig mit dem Basilikum-Pesto einreiben, es dient als "Kleber" für die Kruste.

8

Die Pistazien-Paste großzügig auf dem Lamm verteilen und gut andrücken. Mit Olivenöl beträufeln und ein paar Stück Butter dazugeben.



Das Lamm für 30 bis 40 Minuten im Ofen rösten. Danach aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mit Alufolie bedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Als Brot eignet sich vor allem knuspriges Brot, auch Ciabatta vom Vortrag funktioniert als Kruste gut.