



## *Lammcarrée in der Mandelkruste*

### **Rezept für: 4 Personen**

2		Lammcarrées
		Salz, Pfeffer aus der Mühle
1	EL	Olivenöl
100	g	Mandeln, ganz
4		Toastbrotsscheiben
1		Thymianzweig
100	g	Butter

Die Lammcarrées trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Olivenöl rundum anbraten. Das Fleisch auf Gitterrost setzen, im Ofen bei 160 °C 8 Minuten braten. Auf Rost in den Hold-o-maten schieben und bei 80–95 °C ca. 20–30 Minuten warmhalten (Kerntemperatur 58 °C). Die Mandeln in einer Pfanne trocken rösten. Das Toastbrot entrinden und in der Moulinette mit der Hälfte des Thymians fein hacken. Die Butter auf Zimmertemperatur erwärmen, schaumig schlagen und mit den Mandeln vermischen. Fleisch auf eine Platte geben, mit der Mandelmasse gleichmässig bestreichen und unter dem Salamander überbacken. 5 Minuten ruhen lassen, anschliessend tranchieren. Tipp: Mit gebratenen Brüsselerblätter oder Linsen servieren.