



Lammrückenfilet unter Oliven-Bärlauch Kruste

Zutaten für 4 Personen

Zander

4x 180-200g Lammrückenfilet
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Oliven-Bärlauch Kruste

150 g Butter (Zimmertemperatur)
10-15 Oliven
2 EL gehackten Bärlauch
75 g geriebenes Weißbrot
Salz & Pfeffer aus der Mühle

- Für die Oliven-Bärlauch Kruste alle Zutaten in einer Küchenmaschine mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Lammrückenfilets würzen und in Olivenöl von beiden Seiten 2-3 Minuten braten.
- Dann die Lammrückenfilets mit der Oliven-Bärlauch Kruste belegen und 2 Minuten bei 220° C im vorgeheizten Backofen überbacken.
- Als Beilage empfehlen wir Tomaten-Zucchini Gemüse und Rosmarin-Drillinge.