



## Lammkrone mit Pistazienkruste

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

8 Portionen

2 kg	Lammkrone		Rapsöl
2 Zweige	Thymian	2	Knoblauchzehen
100 g	Pistazien	150 g	Butter
250 g	Paniermehl	6	große Kartoffeln
100 ml	Balsamico dunkel	1/2 L	Gemüsebrühe
	Zucker	2 EL	Soßenbinder dunkel
500 g	Schalotten		Salz, Pfeffer, Rauchpaprikapulver
	Salz, Pfeffer		

### Zubereitung

#### Fleisch

1. Lammkrone säubern, von allen Seiten gut anbraten und bei Seite legen.

#### Kartoffel

1. Kartoffeln mit Schale bei 160 °C im Ofen für 30 Min garen. Wichtig: Die Kartoffel muss bissfest bleiben.
2. Danach Kartoffel längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Von beiden Seite kräftig angrillen und mit einer Nocke Butter, Rauchpaprikapulver und Knoblauch verfeinern.

#### Kruste

1. Pistazien fein mixen. Mit Eigelb, Paniermehl, restliche Butter und Salz vermengen.
2. Auf die Oberseite des Fleisches andrücken und im Ofen bei 180°C für 7-9 Min backen bis die Kruste goldgelb ist.

#### Schalotten

1. Schalotten, putzen, vierteln und scharf anbraten.

2. Zucker dazugeben und langsam karamellisieren lassen.
3. Mit Balsamico und Brühe ablöschen und langsam einreduzieren lassen, würzen. Thymian und eine kleine Nocke Butter dazugeben. Je nach Belieben mit Soßenbinder andicken.

Anrichten. Fertig.

---

Lammkrone mit Pistazienkruste

Stand 09.08.2021