



Lammkarree mit Kartoffelneest

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

4 Portionen

600 g	Lammkarree		Salz & Pfeffer
	Für die Kruste:	3	Schalotten
2 Zehen	Knoblauch	50 g	Semmelbrösel
1 EL	Parmesan	3 Stiele	Petersilie
3 Stiele	Thymian	2 Stiele	Rosmarin
90 g	weiche Butter	1	Eigelb
1 EL	Pommery Senf		Salz & Pfeffer
	Für die Eier im Kartoffelneest:	4	große Kartoffeln
4 EL	Butter	2 EL	Sahne
8	Eier		Salz & Pfeffer
	Für die Sauce:	700 g	rote Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch	2 EL	Olivenöl
50 g	braunen Zucker	50 ml	Balsamico-Essig (dunkel)
2 EL	Preiselbeeren	2 EL	Öl
	Salz & Pfeffer		

Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Kruste in eine Schüssel geben und verrühren. Anschließend wird die Masse auf einer Folie verteilt, zu einer Rolle geformt und für mindestens 1 Stunde eingefroren.
2. Für die Sauce die roten Zwiebeln klein schneiden, sowie den Knoblauch fein hacken.
3. Öl in einem Topf geben und die Zwiebeln darin anbraten, anschließend den Knoblauch und braunen Zucker hinzufügen. Nach kurzer Zeit alles mit Essig ablöschen und für ca. 15 Min. kochen lassen. Dann die Preiselbeeren einrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Für die Eier im Kartoffelneest die 4 großen Kartoffeln im Ganzen mit Schale bei 140 °C im Ofen eine Stunde lang gebacken.
5. Danach die Kartoffeln längs halbieren und mit einem Löffel das Innere entfernen. Das Kartoffelinnere anschließend mit Butter und Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Danach das Kartoffelgemisch zurück in die Kartoffelhälfte füllen. In die Mitte eine Mulde drücken und ein Eigelb in die Mulde füllen. Dann noch mit Salz und Pfeffer würzen und für 3 – 5 Min. im Ofen backen.

7. Das Lammkarree aus der Packung nehmen und mit einem Küchenpapier abtupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen und das Lammkarree für 6 Min. auf beiden Seiten anbraten.
8. Danach bei 180 °C für 6 Min. im Ofen garen. Währenddessen die Kräutermasse aus dem Gefrierschrank nehmen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
9. Am Ende die Kräuterscheiben auf dem Lamm verteilen und noch mal bei 200 °C für weitere 4 Min. backen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN