

Lammracks mit Tomaten-Thymiankruste

4 Personen

Zutaten

- 2 Lammracks
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 80g weiche Butter,
- 1 Knoblauchzehe
- 40g Tomatenpüree
- 10 Zweige Thymian
- 50g Paniermehl



1. Den Backofen auf 70°C vorwärmen. Die Lammracks mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Bratbutter von beiden Seiten nur gerade 2 ½ Minuten anbraten und in die vorgewärmte Form in den Ofen geben und eine Stunde ziehen nachgaren lassen.
2. Inzwischen die Butter kräftig rühren, bis sie Spitzchen bildet. Die Knoblauchzehe dazupressen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dann nacheinander das Tomatenpüree, die abgezapften Thymianblättchen und das Paniermehl gut untermischen.
3. Nach einer Stunde Garzeit den Backofengrill auf 230°C stellen; die Ofentür dabei unbedingt geöffnet lassen, damit die Grillschlange sich schnell aufheizt. Die Lammracks herausnehmen, mit der Tomatenbutter bestreichen und diese gut andrücken. Das Fleisch sofort wieder im oberen Drittel des Ofens einschieben und während 8 Minuten überbacken. Dann sofort in Scheiben schneiden und anrichten

Dazu passt: Safranrisotto, Bratkartoffeln
