

Lamm-Rücken mit Mandelkruste und Ofengemüse

Für 4 Portionen

2 Möhren	2 Paprikaschoten, gelb	3 Selleriestangen
4 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	4 Zwg. Rosmarin
75 g Butter	100 g Mandeln, gehackt	50 g Mandeln, gemahlen
4 Zwg. Thymian	800 g Lammlachse	

Backofen auf 160 °C vorheizen.

Möhren, Paprika und Selleriestangen waschen.

Möhren schälen und schräg in dicke Scheiben schneiden. Paprikaschoten putzen und grob würfeln.

Selleriestangen in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Schüssel das Gemüse mit 2 EL Rapsöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Zweige Rosmarin dazugeben. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 25 Minuten backen.

Butter schmelzen, mit Mandeln vermischen. Übrigen Rosmarin und Thymian waschen und trocken tupfen.

Die Nadeln und Blätter abzupfen, fein hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lammlachse waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen.

2 EL Rapsöl in der Pfanne erhitzen. Lammlachse darin von allen Seiten 1 Minute scharf anbraten.

Lammlachse auf ein Rost legen, die Mandelmischung darauf verteilen und leicht andrücken. Im Backofen 10 Minuten garen (Fettpfanne darunter stellen).

Grillfunktion einschalten und Lammlachse 2 Minuten grillen, damit die Kruste Farbe annimmt. Aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen. In Scheiben schneiden und mit Ofengemüse anrichten.

NN am 30. März 2026