

Lammrack mit Kapernpaste

Würzig und doch saftig und schnell zubereitet.

Zutaten für 2 Personen

1 Lammrack

1 Frühlingszwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Majoran

½ EL Rosmarin

1 EL Schnittlauch

2 EL Paniermehl

1 EL Dijonsenf

½ TL Sambal Oelek

2 EL Kapern

Salz und Pfeffer

Für die Kapernpaste die Frühlingszwiebel fein schneiden, den Knoblauch fein hacken, die Kräuter fein schneiden. Alles in eine Schüssel geben, das Paniermehl, den Senf und das Sambal Oelek begeben. Die Kapern fein schneiden und begeben. Alles gut durchmischen.

Das Lammrack den Rippen entlang ca. 3 cm einschneiden. Rundum salzen und pfeffern. Den Einschnitt mit der Paste füllen und bei 200° Grad für 20 Minuten in den Ofen. Danach den Backofen abstellen, einen Spalt öffnen und das Fleisch noch 2 Minuten ruhen lassen, erst dann schneiden.

Dazu passen Kartoffelschnitze und Saisongemüse.

Dazu passt ein gehaltvoller, würziger Spanier oder ein kräftiger Südtaliener.

Aus unserem Sortiment:

El Castro de Altos, Rioja

Reserve de Don Carols, Seleccion Especial

il Passatore, Vini Briganti

