

REZEPT

Pikanter Lammrücken unter der Meerrettichkruste

ZUTATEN

- 1 kg Lammrücken (ausgelöst)
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Petersilie
- 4 TL Schamel Meerrettich Raspelstix[®]
- 1 Eigelb
- 15 g Semmelbrösel zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer hitzebeständigen Pfanne erhitzen und den Lammrücken darin von beiden Seiten kurz anbraten. In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 10 Minuten braten. Herausnehmen, in Folie wickeln und kurz ruhen lassen.

Für die Kruste die Petersilie mit dem Meerrettich und dem Eigelb verrühren und abschmecken.

Lammrücken aus der Folie nehmen, auf ein Backblech setzen, mit der Meerrettichkruste bestreichen, leicht mit den Semmelbröseln bestreuen. Bei 220 Grad im vorgeheizten Backofen für ca. 5 Minuten überbacken. Zum Beispiel mit knusprigen Röstkartoffeln, würzigem Zucchini-Paprika-Gemüse und noch etwas Meerrettich servieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
