



Lammhüftli mit Kräuterschaum

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



	Kräuterkruste
½ EL	Olivenöl
½ EL	Butter
1	Knoblauchzehe
4 EL	Paniermehl
1 Bund	Petersilie
4.	Lammhüftli ca. 150 gr
1 EL	Bratbutter und Fleisch

in Bratpfanne heiss werden lassen und mit Paniermehl und Knoblauch leicht rösten

Fein gehackt darunter mischen. Alles aus Pfanne nehmen und diese mit Haushaltspapier ausreiben.

30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und mit Haushaltspapier trocken tupfen. Ofen auf 80 Grad vorheizen und Platte vorwärmen.

Heiss werden lassen und Fleisch beidseitig ca.4 Minuten kräftig anbraten. Auf vorgewärmte Platte legen, würzen, mit etwas Senf bestreichen und mit Paniermehl Mischung belegen. Anschliessend ca. 40 Minuten bei 80 Grad im Ofen garen lassen

Tipp

Fleisch kann weitere 30 Min. bei 60 Grad im Ofen gelassen werden.