

aus der Otto Gourmet Küche

Lammkrone

auf buntem Brotsalat

Personen: 4 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Lamm | Schwierigkeit: mittel | Zeit: ca. 1 Std.



Zutaten

- 2 Lammkarree à ca. 500 – 900 g (z. B. Limousin Art. [228](#) oder Donald Russell Dry-Aged Art. [63503](#))
- je 2 gelbe, rote und grüne Paprika
- 2 Fetakäse
- 40 g frittierte Kapern
- 2 kleine Sylter Gaues Brote (Art. [801](#)) – alternativ Ciabatta
- 2 Schalen Wildkräutersalat
- getrocknete und / oder frische Tomaten, Menge nach Geschmack
- etwas [Salz](#), Pfeffer, Zucker, Olivenöl & alter Balsamico

idealer Helfer: ein Fleischthermometer (z. B. Chef's Probe Digitalthermometer Art. [100107](#) oder Digital-Präzisions-Steakthermometer Art. [100119](#))

Zubereitung

Das Lammkarree von allen Seiten scharf anbraten und rund zusammenbinden. Dann bei 120 °C bis zu einer Kerntemperatur von 52 °C garen, aus dem Ofen nehmen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Das Brot grob zupfen / in Würfel schneiden und in Olivenöl rundum anrösten.

Die Paprika in Streifen schneiden und den Käse in Stücke brechen - alles zusammen mit dem Wildkräutersalat und den restlichen Zutaten in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und dem alten Balsamico anmachen.

Zum Anrichten den Salat über das geröstete Brot fallen lassen und mit den Kapern fertigstellen.

Die Lammkrone darauf zentral platzieren.

Guten Appetit!