

## Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[gruenberg@vpn.at](mailto:gruenberg@vpn.at)  
Tel. 07612 77700



### **Lammfilet mit Kräuterkruste überbacken**

700 g Lammkarree ausgelöst, mariniert mit Salz, Pfeffer, Rosmarin,  
Olivenöl zum Anbraten,

Kruste: ca. 4 Weißbrotsscheiben abgerindet, getrocknet und klein geschnitten, 1 EL frische  
Kräuter gehackt, (Petersilie, Kerbel, Oregano, Basilikum, Kresse,)

80 g Butter schaumig gerührt, gepresster Knoblauch, Salz, Pfeffer, 1 Dotter,

¼ l Lammjus einreduziert, nach Belieben abgeschmeckt,

Für die Kräuterkruste Butter schaumig rühren, Weißbrot mit den frischen Kräutern in einer  
Gewürzmühle zerkleinern, mit Butter, Eidotter, Knoblauch, Salz, Pfeffer vermischen,  
einkühlen

Lammfond mit gutem Rotwein reduzieren, event. Rosmarin beifügen, mit kalten  
Butterstücken vollenden

Lammfilet mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, in heißem Olivenöl scharf anbraten, im  
Rohr bei 150 ° C etwa 10 bis 12 Minuten rosa garen, mit wenig Dijonsenf bestreichen, mit  
den Kräuterbröseln überziehen, im Salamander überbacken

Lammkarree vor dem Aufschneiden 5 Minuten rasten lassen.