



# Lamm Rack mit einer Kräuterkruste



4 Personen



Vorbereitung: 20 Minuten  
Grillieren: 15 - 20 Minuten



Grilltemperatur: 175 - 230°C  
Kerntemperatur: 52°C

## Zutaten

- 2 Stück Lamm Racks zu 700g

### Marinade:

- 2 EL Fleischgewürz
- 2 EL Honigsenf
- 2 TL Rapsöl
- Pfeffer und Meersalz

### Kräuterkruste

- 4 EL Paniermehl
- 2 EL Kräuterpaste (zB. Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum, Dill, Rosmarin und Oregano) fein hacken
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 20g weiche Kräuterbutter

## Zubereitung

1. Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermengen. Die Silberhaut am Knochenende entfernen und die Lamm Racks mit der Marinade gut einreiben. Bei Zimmertemperatur 19-20 °C Ruhen lassen.
2. Grill für direkte Hitze auf ca. 175 – 230 °C vorheizen.
3. Die Lamm Racks mit der Knochenseite (Knochenende mit Alufolie einpacken damit sie nicht schwarz werden), nach unten über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel pro Seite ca. 3 - 6 Minuten grillieren. Gleichzeitig die Planchaplatte zum Vorheizen auf den Grill legen.
4. Die Lamm Racks mit der Knochenseite auf die Planchaplatte legen und die Kräuterkruste darüber verteilen. Das Ganze überbacken bis zu einer Kerntemperatur von 51 °C und die Kruste eine schöne goldene Farbe erhält. Am Schluss mit der geschmolzenen Kräuterbutter übergießen.
5. Die Racks noch 2 Minuten ruhen lassen und bei 52°C Kerntemperatur aufschneiden und servieren.

## Beilage

Kartoffelkürbis-Gratin.