

WDR - Kochen mit Olaf Baumeister

500 Jahre im Familienbesitz
Oberkirchen, Eggeweg 2
Telefon 02975 82-0
Telefax 02975 82-522
www.Gasthof-Schuette.de
info@Gasthof-Schuette.de

11. März 2019

Wittgensteiner Lammrücken unter der Olivenkruste mit geschmortem Spitzkohl und Kartoffel-Käse-Nocken

Rezept für 4 Personen

Lammrücken

Zutaten:

*4 Stücke ausgelöster Lammrücken à 150gr.
Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer -aus der Mühle-
1 Esslöffel Butter*

Zubereitung:

- Lammrücken in Olivenöl anbraten*
- 2 Knoblauchzehen - geschält zugeben*
- 1 Zweig Rosmarin*
- im Backofen ca. 8 bis 10 Minuten garen bei 180°C Umluft
- Garpunkt selbst bestimmen -*
- herausnehmen und ruhen lassen*
- Olivenkruste in Scheiben schneiden und auf den
Lammrücken legen und im Backofen grill überbacken*