

Gegrillte Lammkrone



Portionen: 4
Gesamtzeit: 50 Min.

Zutaten

- * 750 g Neuseeland-Lammkrone
- * Pfeffer
- * Meersalz
- * 1 Bio-Zitrone
- * ½ Bund Minze
- * 1 Bund glatte Petersilie
- * 6 El Olivenöl
- * 1 geh. Tl Zucker
- * 30 g Pinienkerne
- * 1 Bund Rucola
- * 200 g Schmand
- * 500 g grünen Spargel
- * 200 g Zuckerschoten

Zubereitung

Mit Haushaltspapier abtupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Zitronenschale dünn abreiben. Saft auspressen. Minze und Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Kräuter mit Zitronenschale und 3-4 El Saft, 3 El Olivenöl und Zucker verrühren.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Pinienkerne darin rundherum goldbraun rösten. Rucola waschen, abtropfen und fein hacken. Rucola mit Schmand und Salz verrühren. Die Pinienkerne darüber geben.

Unteres Drittel vom Spargel schälen, Spargelenden abschneiden. Spargel längs halbieren. Zuckerschoten putzen und waschen. 3 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und den Spargel darin rundherum 5 Minuten braten. Zuckerschoten zufügen und 3 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Lammkrone auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 18 Minuten grillen. In Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Mit Kräuterpaste bestreichen und in Stücke mit je einem oder 2 Knochen schneiden.

Spargel und Rucola-Schmand dazu servieren.

Tipps & Tricks

Die Lammrückenkrone sollte im Ganzen gebraten werden und kann danach in einzelnen saftigen Scheiben mit je einem Knochen serviert werden, der sich perfekt zum Anfassen eignet.