Lammcarré mit Walnusskruste

Zubereitungszeit:
ca. 30 Minuten.

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

2. Das Lammcarré mit Salz und Pfeffer würzen und in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten scharf anbraten, bis es Farbe nimmt.

3. Walnüsse, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel vermischen.

4. Das Lammcarré mit dem Senf bestreichen. Die Walnussmasse gleichmäßig darauf verteilen und gut andrücken.

5. Das Lammcarré auf in eine feuerfeste Form geben und im Backofen 15-20 Minuten garen, bis das Fleisch medium-rare ist. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und 5-10 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch zwischen den Knochen aufschneiden und 2-3 Stücke pro Person servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

1 kg	Lammcarré
	Salz, Pfeffer
120 g	kalifornische Walnüsse, fein gehackt
2 TL	frischer Thymian, gehackt
2 TL	frischer Rosmarin, gehackt
2	Knoblauchzehen, gehackt
1 TL	grobes Meersalz
1 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL	Olivenöl
	etwas Honig-Dijonsenf