

Lamrack

1 Lamrack

1 Esslöffel Senf

1 Esslöffel Öl

1 Esslöffel Zitronensaft

$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Paprika

2 Knoblauchzehen gepresst

$\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz

1 Prise Pfeffer

Thymian

Rosmarin

1 Esslöffel Bratbutter



Aus Senf, Öl, Zitronensaft und Gewürzen eine Marinade mischen, Lamrack damit einreiben. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Fleisch ca. eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 80 Grad vorheizen, Rack auf Blech legen, evtl. mit frischen Rosmarin- und Thymianzweiglein belegen und in den Ofen schieben. 1 Stunde bei 80 Grad niedergaren.

Anschliessend Lamrack in Bratbutter in einer Bratpfanne rundherum ca. 8-10 min gut anbraten und vor dem Aufschneiden einen Moment ruhen lassen.