

Startseite > Rezeptsuche

## LAMMRACK MIT ROSMARINBUTTER

Unser Tipp



Butter. Kochen  
immer mit dem Original.



Vertrauenswürdige Produktion

### ZUTATEN

bis 30 Min.

Für 2 Personen

#### Rosmarinbutter:

100 g Butter, weich  
Salz, Pfeffer  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 TL Senf  
1 Rosmarinweig, Nadeln, fein gehackt

1 Lammrack, ca. 400 g  
Salz, Pfeffer  
Bratbutter oder Bratcrème



### ZUBEREITUNG

**1** Für die Rosmarinbutter alle Zutaten gut verrühren. Butter auf einen ca. 10 cm breiten Backpapierstreifen geben, diesen überschlagen und die Butter mit einem Teighorn zu einer Rolle zusammenschieben. Im Tiefkühler 10-20 Minuten durchkühlen lassen.

**2** Lammrack würzen und in Bratbutter bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten rundum goldbraun braten.

**3** Lammrack aufschneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Rosmarinbutter in Scheiben schneiden und dazulegen.

©2009 LE MENU