

Lammracks mit Mojo Verde

Rezept von **Ab in die Küche**, hinzugefügt am 16. Mai 2011



ca. 35 Min.



4 Personen



mittel

Zubereitung

- 1 Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
- 3 Esslöffel Koriander, fein gehackt
- 1 Esslöffel Pfefferminze, fein geschnitten
- 2 frische Knoblauchzehen, fein gerieben
- 1 roter Peperoncino, entkernt, fein geschnitten
- 2 Sardellenfilets, trocken getupft, fein gehackt
- ½ Teelöffel Kreuzkümmelpulver
- 1 unbehandelte Zitrone, je ½ abgeriebene Schale und Saft
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz nach Bedarf
- Olivenöl zum Braten
- 2 kleine Lammracks (je ca. 400 g)
- 1 Teelöffel Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Und so wirds gemacht:

1. Für die Mojo Verde alle Zutaten mischen, Sauce würzen, zugedeckt beiseite stellen.
2. Fleisch 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch mit der Fettseite nach unten 4 Min. anbraten, wenden, 4 Min. weiterbraten. Hitze reduzieren, 8 Min. fertig braten. Herausnehmen, würzen, mit Alufolie bedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.

Servieren: Lammracks tranchieren, auf den vorgewärmten Tellern anrichten, Sauce dazu servieren.