Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Lammrollbraten mit Rosmarin

Hauptspeise Fleischgerichte Frühling Geburtstag Glutenfrei Low Carb Ostern

Zubereitung

Backofen auf 240°C vorheizen. Den geschälten Knoblauch in dünne Stifte schneiden. Lammfleisch salzen, pfeffern, mit Knoblauchstiften und Rosmarinnadeln spicken und in einen Bräter geben. Im Ofen ca. 15 Minuten braten und dabei mehrmals wenden. Backofen auf 200°C zurückdrehen, Rollbraten mit Senf bestreichen und weitere 30 Minuten braten. Fleisch aus dem Ofen nehmen und zugedeckt zehn Minuten ruhen lassen. Saft mit etwas Wasser verdünnen und kurz einkochen lassen. Anschließend salzen, pfeffern und mit etwas Butter verfeinern. Braten in Scheiben schneiden und mit dem Saft übergießen.

Zutaten

- 800 g Lammrollbraten aus der Schulter
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Rosmarin
- 3 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- Butter