

Lammrückenfilet in Nusskruste

Für 4 Personen

Zutaten:

- 3 Lammrückenfilet (je ca. 150g)
- Senf
- 50 g Baumnüsse
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl

Zubereitung

Filets mit Pfeffer und Salz würzen und mit Senf bestreichen.

Baumnüsse im Cutter fein schneiden.

In den Nüssen wenden, gut andrücken.

Ofen mit einer Fleischplatte auf 80° vorheizen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, Fleisch beidseitig je 3-4 Min. anbraten.

Das Fleisch in den Ofen geben und ca. 45min. durchziehen lassen.

