

## Lammrückenfilet mit Tomaten-Thymian-Kruste

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

3	Lammrückenfilets
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Bratbutter
80 g	Butter weich
1	Knoblauchzehe
30 g	Tomatenpüree
6 Zweige	Thymianblättchen abgezupft
50 g	Paniermehl



### Zubereitung:

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundum nur gerade 1-1/2 Minuten anbraten; sie müssen ausser einem kleinen Rand innen noch vollständig roh sein. Auf die vorgewärmte Platte geben und im 70 Grad heissen Ofen 1 Stunde nachgaren lassen.

Inzwischen die Butter kräftig rühren, bis sie Spitzchen bildet. Die Knoblauchzehe dazu pressen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dann nacheinander Tomatenpüree, Thymian und Paniermehl sehr gut untermischen.

Nach 1 Stunde Garzeit die Lammrückenfilets herausnehmen und den Backofengrill auf 230 Grad stellen; damit die Grillschlangen schnell aufheizen, die Ofentüre einen Spalt weit geöffnet halten! Die Lammrückenfilets mit der Tomatenbutter bestreichen und gut andrücken. Das Fleisch sofort wieder in der Mitte des Ofens einschieben und während 6-8 Minuten überbacken. Sofort in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

### Tipps:

Mit Risotto als Beilage servieren.