

## Lammracks mit Kräutern (für 4 Personen)

Zutaten: 2 Lammracks  
für die Marinade:  
Rapsöl, Senf, Zitronensaft, Knoblauch,  
Paprika, Thymian, Rosmarin und Weisswein  
Bratbutter  
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

**Marinade:** Rapsöl, Senf, Zitronensaft, Knoblauch, Paprika, Thymian, Rosmarin und Weisswein vermischen. Die Racks in einer Schüssel mit der Marinade bestreichen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank einlegen.

Das Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Vor dem Anbraten die Marinade abstreifen und die Racks mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch 4 bis 5 Minuten rundum anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 90°C ca. 60 Minuten nachgaren. Die Racks schön aufschneiden und mit den Beilagen servieren.

dazu passt: Kartoffelgratin