



LAMMRACK PROVENÇALE

Zutaten für 4 Personen

- 2 Lammracks (je ca. 400 g)
- 1 EL Aceto balsamico
- 2 EL Olivenöl
- einige schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
- 1 EL Zweifel Seasoning Provençale
- 4 Zweige Rosmarin

Aceto, Öl und Pfeffer verrühren, Lammracks damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. marinieren. Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abtropfen, Fleisch trockentupfen, beidseitig mit Zweifel Seasoning Provençale würzen. Lammracks im Grill bei mittlerer Hitze rundum ca. 8 Minuten anbraten, die letzten 2 Minuten den Rosmarin mitbraten. Danach Hitze reduzieren und 10 Minuten weitergaren lassen (Kerntemperatur ca. 55 Grad). Racks vor dem Tranchieren 5 Minuten in der Wärme ruhen lassen. Dazu passt: Kartoffelstampf.
www.zweifel.ch/menu