

Lammrücken mit würziger Kruste aus Edelpilzkäse

Personenzahl	4
Zeit in Minuten	65

Zutaten	
Lammrücken	1,2 kg
deutscher Edelpilzkäse (auch Blauschimmelkäse genannt)	200 g
frisch geriebene Weißbrotbrösel	2 EL
Zweig Rosmarin	1 Zweig
Salbeiblätter	6
Thymian	½ Bund
Butterschmalz zum Braten	1 EL
Salz, schwarzer Pfeffer	

Zubereitung

Den Lammrücken von Fett und Sehnen befreien. Salzen und Pfeffern. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, den Lammrücken an allen Seiten darin anbraten.

Den Backofen auf 225° C vorheizen. Den Käse mit einer Gabel fein zerdrücken, Rosmarin, Salbeiblätter und Thymianblättchen fein hacken und mit den Weißbrotbröseln unter den Käse kneten. Die Käsemasse auf dem Lammrücken verteilen, andrücken und in den Ofen geben. Den Lammrücken im offenen Bräter 30 - 45 Minuten braten. Vor dem Aufschneiden den Rücken mindestens 5 Minuten ruhen lassen.