

Lamm im Bacon-Mantel

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4

Lamm im Bacon-Mantel

Zutaten

4 Stück(e) Lammlachse

4 Schinken

4 Esslöffel Olivenöl

2 Stängel Thymian

2 Stängel Rosmarin

Salz, Pfeffer

Zubereitung

1.

Die Lammlachse mit Pfeffer würzen und 2 EL Olivenöl ins Fleisch einmassieren. Thymian und Rosmarin sehr fein hacken und das Fleisch in den Kräutern wälzen. Einige Stunden im Kühlschrank marinieren.

Das Fleisch mit den Schinkenscheiben umwickeln und im restlichen Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Ca. 4

Minuten pro Seite bei kleinerer Hitze weitergaren.

Danach in Alufolie einschlagen und im Backofen bei 80 °C ruhen lassen – so bleiben sie saftig und innen leicht rosa.

Passt zu

1. Lamm und ein trockener, kräftiger Rotwein bilden die perfekte Verbindung. Hier empfehlen wir einen [Dornfelder trocken](#). Für die Weißweinliebhaber kann es auch ein [Grauburgunder](#) sein.