



Lammkronen mit ROUGETTE Landkäse Kruste

Zutaten für 4 Portionen:

ca. 800 g Lammkrone, Koteletts aus dem Lammrücken
Salz, Pfeffer
6 EL Olivenöl
400 ml Lammfond

Für die Käsemasse

100 g **ROUGETTE Landkäse**
40 g gekochter Schinken
1 gehäufte TL Semmelbrösel
1 Ei
1 EL Kräuter der Provence
1 Prise Pfeffer



Zubereitung:

1. **ROUGETTE Landkäse** entrinden und mit einem Messer in feinste Würfelchen schneiden. Schinken in feine Würfel schneiden. Mit Semmelbröseln, Ei und Gewürzen gut vermengen.
2. Die Koteletts würzen und in heißem Öl von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten anbraten.
3. Das Bratfett mit dem Lammfond ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Inzwischen die Koteletts auf ein Backblech legen und mit der Käsemasse bestreichen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 6–8 Minuten überbacken, bis die Käsekruste goldbraun ist. Mit der Sauce servieren.

Tipp: Hierzu passen Rosmarinkartoffeln vom Blech und grüne Bohnen.