*Gebratenes Lammkarree mit Minzesalsa*

*Für die Salsa*
*1 Bund Minze*
*1 Bund glatte Petersilie*
*1 EL weißer Balsamico Essig*
*100 ml Olivenöl (z.B. REWE feine Welt Italiens Triologie)*
*1 EL Karpern*
*1 Prise Zucker*
*Salz*

*1. Kräuter waschen und von den Stielen befreien. In einem Mixer fein zerkleinern. Essig, Olivenöl, Karpern und Zucker hinzufügen. Erneut gut mixen und mit Salz abschmecken.*

*Für das Lammkaree*
*Ergibt 4 Portionen*
*16 Lammkarrees*
*Sonnenblumenöl*
*Salz (z.B. REWE Feine Welt Rosa Salzkristall)*
*Pfeffer, frisch gemalen (z.B. REWE Tellicherry Pfeffer)*

*1. Lammkarree 20 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen und ruhen lassen. Lammkarree waschen, überschüssiges Fett und Silberhaut entfernen. Mit einem scharfen Messer ggf. noch in einzelne Portionen zerteilen. Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen. Karrees jeweils 2 Minuten von jeder Seite scharf anbraten. Auf eine Platte legen und mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten ruhen lassen. Mit Minzesalsa servieren.*

*Dazu passt auch immer ein frisches Baguette sowie ein ordentliches Ciabatta.*