

		
<h3>Carré d'agneau</h3> <p>un carré d'agneau de 4 x 4 côtes  ¼ l de bouillon de bœuf  3 c. à s. d'huile d'olive  4 c. à s. de beurre mou  100 g de mie de pain  4 gousses d'ail  4 c. à s. de moutarde (avec grains entiers)  80 g de persil finement haché  sel et poivre du moulin</p>		<h3>Lammkarree</h3> <p>1 Lammkarree mit 8 Rippen  ¼ 1 Fleischbrühe  3 EL Olivenöl  4 EL weiche Butter  100 g Weißbrot ohne Rinde  4 Knoblauchzehen  4 EL Senf (mit ganzen Körnern)  80 g fein gehackte Petersilie  Salz und Pfeffer aus der Mühle</p>
<p>Préchauffez le four à 220°C. <b>Enduisez</b> un plat à rôtir de l'huile d'olive et faites brunir au four le carré d'agneau sur toutes ses faces pendant quelques minutes. Retirez du four, salez et poivrez.  <b>Pendant ce temps</b>, mélangez dans un bol l'ail finement haché et le persil, la mie de pain et le beurre jusqu'à obtention d'un pâte onctueuse  <b>Badigeonnez le dessus</b> de la viande avec de la moutarde puis d'une fine couche du mélange au persil. Mettez 20 min au four.  <b>La viande doit rester rosée à l'intérieur.</b>  Découpez le carré en côtelettes, disposez celles-ci sur un plat et maintenez-les au chaud.  <b>Chauffez le bouillon</b> et jetez du plat à rôtir et déglacez le jus coagulé dans le fond du plat. Faites bouillir cette sauce environ 5 mn, <b>puis nappez-en</b> les côtelettes.  Servez immédiatement accompagné d'une ratatouille niçoise ou des pommes de terre.</p>		<p>Heizen Sie den Backofen auf 220°C vor.  <b>Streichen Sie</b> eine feuerfeste Bratform mit Olivenöl aus und braten Sie das Lammkarree einige Minuten von allen Seiten braun an. Nehmen Sie es aus dem Ofen, salzen und pfeffern Sie es. <b>Inzwischen</b> mischen Sie den gepressten Knoblauch mit der gehackten Petersilie und dem Weißbrot bis eine weiche Paste entsteht. <b>Bestreichen Sie die Oberfläche</b> des Fleisches mit Senf und anschließend mit der Petersilienpaste. Geben Sie es 20 Min. in den Backofen. <b>Das Fleisch muss innen rosa bleiben.</b>  Schneiden Sie das Fleisch zu Koteletts auf und halten Sie es auf einem Teller warm.  <b>Erhitzen Sie die Brühe</b> und geben sie in die Bratenform um den Bratensatz zu lösen. Kochen Sie die Flüssigkeit 5 Min. auf und <b>bedecken Sie damit</b> die Lammkoteletts.  Servieren Sie sie begleitet von z.B. einem Ratatouille oder Kartoffeln.</p>

	<h3>Das Wörterbuch</h3> <p>Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!</p> <p>ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)</p>	<h3>Das Kochbuch</h3> <p>Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!</p> <p>ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)</p>	
---	---	--	---