



# Rezepte

## *Französischer Zickleinrücken mit Kräuterkruste*

für 4 Personen

1 Stück Zickleinrücken, doppelt geschnitten (auf jeder Seite etwa 6 Rippen)  
Salz, Pfeffer  
Zitronensaft  
60 g Butter  
3 TL Kräutersenf  
1 Bund Petersilie  
2 EL Semmelbrösel

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft würzen und mit zerlassener Butter im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa eine Stunde braten, dann herausnehmen, mit Senf bestreichen, mit der Mischung aus gehackter Petersilie und Semmelbrösel und zerlassener Butter beträufeln. Nun den Rücken noch einmal eine halbe Stunde bei 200 Grad weiter Braten.