

Grillspezialitäten aus Lammfleisch

Lammfleisch eignet sich hervorragend zum Grillen. Mit Gewürzen und Kräutern, die heute in jedem Haushalt vorrätig sind und durch einfaches marinieren entstehen beeindruckende Geschmackserlebnisse!

Grillierte Lammkoteletts wie man sie in der Provence macht

Kochbuchautorin Kathrin Rüegg, Tessin

Zutaten:

4 Knoblauchzehen gepresst
Salz, Pfeffer
Ca. 20 Basilikumblätter, fein gehackt
6 EL Olivenöl
4 dicke Lammkoteletts vom Rückenstück
4 EL Butter
4 Basilikumblätter

Zubereitung:

Knoblauch, Salz, Pfeffer, Basilikum und Olivenöl zu einem glatten Brei verarbeiten. Die Koteletts damit beidseitig bepinseln. Auf dem Holzkohlegrill (oder im Backofen) beidseitig je einige Minuten braten. Vor dem Servieren auf jedes Kotelett ein Stückchen frische Butter und ein Basilikum – Blatt legen. Butterbohnen oder Salat passen bestens dazu.

Mit Pesto gefüllte Lammsteaks vom Grill

Meisterkoch Jörg Ebermann, Oberboihingen

Pesto:

2 EL feingehackte Schalotten
2 EL geriebenes Weißbrot ohne Rinde
1 EL scharfer Senf
2 TL Rotweinessig
1 EL feingehackte Pinienkerne
4 EL feingehackte Kräuter
(Basilikum, Petersilie, Schnittlauch)
0,15 L Olivenöl
Salz, Pfeffer a.d. Mühle,
Prise Zucker,
wenig Tabasco

Zubereitung:

Pesto: die Zutaten mit einem Mixstab pürieren
4 Lammsteaks (Keule/Oberschale) a 220 g, dünne Scheiben leicht plattieren, mit Pesto bestreichen, zusammenklappen und die offene Seite mit einem Spieß verschließen.
Als Sauce eignet sich sehr gut – geschmolzene Tomaten: 6 Fleischtomaten abziehen, vom Kerngehäuse befreien in Würfel schneiden mit 2 EL. feingehackten Schalotten in Olivenöl dünsten bis die Tomaten teilweise zerkocht sind. Mit Balsamico ablöschen und lauwarm zu den gegrillten Steaks servieren.

Brandy-Senf-Marinade

Zutaten:

2 EL mittelscharfer Senf,
4 EL Brandy
2 EL Öl
1-2 Zweige Estragon
(½ EL getrocknete Blätter)
2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Senf, Brandy und Öl verrühren. Estragonblätter abzupfen, hacken. Knoblauch schälen, hacken oder durchpressen. Estragon und Knoblauch unter die Marinade rühren. Lammfleisch damit bestreichen und mindestens 1 Stunde zugedeckt marinieren.