Lammkoteletts vom Grill

Knusprige Lammkoteletts vom Grill mit aromatischen Kräutern. Ein leckeres Rezept, das man auch auf dem Grillrost des Ofens zubereiten kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

12 Stk.	Lammkoteletts
1 Prise	Pfeffer

Für die Marinade

2 Stk.	Thymianzweige
2 Stk.	Rosmarinzweig
4 Stk.	Salbeiblätter
4 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz

Für die Garnitur

12 Stk.	Salbeiblätter
1 EL	Butter
2 Handvoll	Rucola

Zubereitung

1. Für die **Lammkoteletts vom Grill** zunächst das Fleisch mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Stellen mit Fett oder Sehnen entfernen. Mit Pfeffer würzen.

2. Salbeiblätter fein hacken. Von den Rosmarinzweigen die Nadeln abzupfen und fein hacken. Thymianblätter ebenfalls abzupfen und fein hacken. Kräuter in eine große, flache Schüssel geben, Olivenöl zufügen, salzen und gründlich verrühren.

3. Die Koteletts in die Marinade legen und mindestens eine halbe Stunde lang im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Rucola waschen und zum Abtropfen in ein Sieb geben. Den Grill vorheizen.

4. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und auf beiden Seiten etwa drei Minuten lang knusprig grillen, sodass der Kern noch rosa ist.

5. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Salbeiblätter für die Garnitur darin von beiden Seiten anrösten. Den Rucola auf Tellern anrichten, Koteletts darüber legen (mit dem Knochen nach oben). Die gerösteten Salbeiblätter darüber verteilen.

Tipp

Zu den Lammkoteletts vom Grill passt frisches Weißbrot und ein Salat.