Gebratene Lammkoteletts mit Pistazien

Manchmal sind die einfachsten Gerichte die besten: Auf das Rezept für gebratene Lammkoteletts mit Pistazien trifft dies zu.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 5 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

800 g	Lammkoteletts
4 EL	Sonnenblumenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Honig (flüssigen)
4 EL	Pistazien (gehackte)

Zubereitung

1. Für gebratene Lammkoteletts mit Pistazien den Backofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In der Zwischenzeit das Lammfleisch gründlich waschen und trocken tupfen.

2. Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen 15 Minuten garen lassen.

3. Anschließend Fleisch herausnehmen und die Ofentemperatur auf 220°C erhöhen. Das Lamm mit Honig einpinseln. Die Pistazien hacken und auf dem Fleisch verteilen. Leicht andrücken und im Ofen weitere 5-10 Minuten garen.

4. Aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken und einige Minuten ruhen lassen. Danach das Fleisch zwischen den Rippen in Scheiben schneiden, anrichten und sofort servieren.

Tipp

Traditionell werden gebratene Lammkoteletts mit Pistazien mit einem Joghurt serviert, der mit etwas

Limettensaft, Salz, Pfeffer, Zimt und Kreuzkümmel gewürzt ist.