Marinade für Lammfilet vom Grill

Statt Schweinesteak und Würstchen kann man auch mal Lammfleisch auf den Grill legen. Mit diesem Rezept für eine köstliche Marinade für Lammfilet vom Grill wird es besonders lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

4 Stk.	Lammfilets
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Majoran
1 EL	Kümmel
2 EL	Zitronenschalen
0.5 Bündel	Petersilie
8 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für eine gute Marinade für Lammfilet vom Grill die Lammfilets kurz abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit der abgeriebenen Zitronenschale einreiben und mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

2. Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken. Mit dem Olivenöl verrühren. Die gewürzten Lammfilets in das Petersilien-Öl einlegen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Lammfilets aus der Marinade heben und gut abtropfen lassen. Auf dem heißen Grill garen lassen, dabei immer wieder mit der noch übrigen Marinade bestreichen. Vom Grill nehmen und servieren.

Tipp

Die Marinade für Lammfilet vom Grill kann auch für Lammlachs verwendet werden.