

Lamm-Koteletts vom Grill

17. Mai 2010 |  Autor [Leroy](#)



Unsere zweite Runde beim [Lachs-Grillen mit Dag/ Lachbeiz-Event](#) bestand aus Lamm-Koteletts. Auch hierzu haben wir Rosmarin-Kartoffeln und Salat gegessen.

Und so wird's gemacht:

Zutaten:

- ca. 20 Lammkoteletts
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz
- 3 große Knoblauchzehen
- 3 Zweige Rosmarin
- 6 Zweige Thymian
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Lammkoteletts werden ohne Gewürze gegrillt; da sie sehr viel Fett mitbringen, kann man sie vorher parieren und davon weitgehend befreien oder sie zunächst mit dem Fett grillen (dann etwas länger grillen, damit das Fett schön ausgelassen und brutzelig wird). Beim Essen kann man dann überschüssiges Fett abschneiden
- Damit man die Koteletts vor dem Verzehr würzen kann, sollte man Pfeffer und Salz bereitstellen, bzw. sehr lecker ist dazu folgendes Kräuter-Knoblauch-Öl:
- Füllen Sie ca. 100 ml Olivenöl in eine flache Schale
- Trennen Sie Thymianblätter und Rosmarin-Nadeln von den Zweigen, indem Sie mit Daumen und Zeigfinger "gegen den Strich" am Stiel entlang fahren
- Hacken Sie die Blätter und Nadeln grob mit einem scharfen Messer und geben Sie sie ins Öl

- Schälen Sie den Knoblauch und pressen Sie die Zehen mit einer Knoblauchpresse ins Öl
- Nun den Zitronensaft hinzugeben, gut vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken
- Die Lammkoteletts dann vor dem Verzehr mit einem Pinsel mit dem Öl einpinseln, bzw. mit einem Löffel das Öl darüber träufeln
- Das Öl stellen Sie am besten morgens her, wenn Sie abends grillen wollen (oder bereits am Vortag). So kann es gut durchziehen



Guten Appetit!

📁 Veröffentlicht in [Fleisch](#), [Mediterran](#), [Specials](#) | 🏷 Schlagworte: [Grillen](#), [Lamm](#)