



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipp
Foto © 123rf



Hauptgang

Lammkotelettes mit Chimichurri

Zutaten

Für 4 Personen

600 g	Lammkotelett am Stück
wenig	Meersalz
wenig	Würzmischung
wenig	Limettensaft
wenig	Olivenöl

Chimichurri

1 Bund	Petersilie glatt
2	Knoblauchzehen
1	Zwiebel rot
1	Limette
1	Peperoncino
wenig	Olivenöl
wenig	Meersalz grob
wenig	Oregano frisch
wenig	Thymian frisch

Zubereitung

1. Für das Chimichurri alle Zutaten waschen, Kräuterblätter vom Stiel entfernen und Zwiebel, Knoblauchzehen und Peperoncino fein schneiden.
2. Alle Zutaten im Mörser zu einer pesto-artigen Masse verarbeiten und für 3 Tage kühlstellen.
3. Lammkotelett mit wenig Meersalz und einer beliebigen Würzmischung würzen und auf beiden Seiten im Olivenöl anbraten.
4. Lammkotelett mit wenig Limettensaft beträufeln und für 10 Minuten bei 190 °C im Ofen backen.
5. Ofen abschalten und leicht öffnen. Fleisch für drei Minuten im Ofen stehen lassen. Lammkotelett zwischen den Knochen auseinanderschneiden und mit der Chimichurri-Sauce servieren.