

Rezept

Koriander-Lammfleisch-Raclette

Ein Rezept von Koriander-Lammfleisch-Raclette, am 19.04.2024

Zutaten

600 g Lammfilet	1 Bund Koriandergrün
2 Knoblauchzehen	3 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL Pfeffer	1 TL Zimtpulver
3 EL Olivenöl	1 EL Zitronensaft
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal, 14 g F, 32 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Das Lammfilet von größeren Fettstücken und Sehnen befreien und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander auf einen großen Teller legen.

2. Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen und mit dem Koriander so fein wie möglich hacken. Beides mit den Gewürzen, dem Olivenöl und dem Zitronensaft verrühren und mit Salz abschmecken. Die Würzmischung auf dem Lammfleisch verteilen und dieses abgedeckt mindestens 4 Std. im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Dann die Lammfiletscheiben auf der heißen Grillplatte auf jeder Seite 1 Min. braten und gleich essen. Dazu schmecken ein Joghurdip und Fladenbrot oder Pellkartoffeln.