

## Rezept

# Lammkoteletts mit Rosmarin und Feta vom Grill

Ein Rezept von Lammkoteletts mit Rosmarin und Feta vom Grill, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> fein gehackte Rosmarinblätter
<b>2 TL</b> fein gehackter Knoblauch	<b>1½ TL</b> grobes Meersalz
<b>1 TL</b> frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>8</b> Lammlendenkoteletts mit Knochen, je 120–170 g schwer und 3–4 cm dick, überschüssiges Fett entfernt
<b>60 g</b> Feta, gekühlt	<b>2 EL</b> fein gehackte Dillspitzen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. In einer kleinen Schüssel das Öl mit Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. Die Koteletts auf beiden Seiten dünn mit dem Rosmarinöl bepinseln. Bei Raumtemperatur 15-20 Min. ruhen lassen und inzwischen den Grill vorbereiten.
2. Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (200-230 °C) vorbereiten. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Koteletts über direkter mittlerer bis starker Hitze bei geschlossenem Grilldeckel 10-12 Min. grillen, bis sie rosa/rot (medium rare) sind bei einer Kerntemperatur von 51-54 °C, in dieser Zeit ein- bis zweimal wenden.
3. Bei Flammenbildung die Koteletts über indirekte mittlere bis starke Hitze legen, bis die Flammen erloschen sind, und anschließend die Grillzeit um etwa 1 Min. verlängern. Die Koteletts vom Grill nehmen und auf eine Servierplatte geben.
4. Den kalten und daher festen Feta über die Koteletts reiben. Mit dem Dill bestreuen und warm servieren.