

Rezept

Lammkoteletts mit Rosmarin und Feta vom Grill

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

Zutaten

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