

Rezept

Lammsteaks mit Gurkenschafskäse

Ein Rezept von Lammsteaks mit Gurkenschafskäse, am 09.06.2026

Zutaten

1/2 Salatgurke (etwa 200 g)	100 g Schafskäse (Feta)
1 Stängel Minze	1 Knoblauchzehe
1 Stück Bio-Zitronenschale (3-4 cm)	1 EL Olivenöl (+ Öl für den Rost)
Salz	Pfeffer
4 Lammsteaks (je etwa 200 g schwer und 2 cm dick, aus der Keule)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

Zubereitung

1. Die Gurke schälen oder gut waschen und der Länge nach durchschneiden. Die Kerne aus der Mitte mit einem Teelöffel herausschaben. Das Gurkenfleisch klein würfeln. Den Schafskäse in kleine Stücke krümeln. Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen und mit der Minze und der Zitronenschale fein hacken.
2. Gurke, Käse, Minzmischung und das Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
3. Die Lammsteaks nur von großen Fettstücken befreien, eventuell den Fettrand einschneiden. Fleisch auf beiden Seiten leicht salzen und pfeffern.
4. Den Rost einölen. Lammsteaks auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten grillen. Umdrehen und jeweils gut 1 TL von dem Gurkenfeta daraufflöffeln. Die Lammsteaks weitere 5 Minuten grillen. Frisch vom Grill mit dem restlichen Gurkenfeta servieren.