Lammkoteletts an Zitronen-Thymian-Marinade mit Paprikabutter

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 30 min
Aktivzeit: 30 min
Marinieren: 3 h
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

600 g	Koteletts vom Schweizer Lamm
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Thymian
1	Bio-Zitrone
4 EL	Olivenöl
125 g	Butter
1 Bund	Schnittlauch
	Salz
1 TL	Paprikapulver, edelsüss
1	Pergamentpapier
1	rote Peperoni
1	gelbe Peperoni

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

530	kcal
22 g	Eiweiss
5 g	Kohlenhydrate
47 g	Fett

Glutenfrei
Laktosefrei

Zubereitung

1. Lammkoteletts mit grobem Pfeffer würzen. Thymian von den Stielen zupfen, Zitronenschale grob abreiben. Beides mit Olivenöl verrühren und die Lammkoteletts damit bestreichen.

2. Mindestens 3 Stunden abgedeckt marinieren lassen.

3. Butter mit einem Schwingbesen cremig rühren. Schnittlauch fein schneiden und mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Paprikapulver unter die Butter rühren.

4 Die Paprikabutter auf einen Bogen Pergamentpapier geben und zu einer gleichmässigen Rolle formen und kühl stellen. Peperoni putzen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und salzen.

5 Lammkoteletts und Peperoni auf dem heissen Grill von jeder Seite 3–4 Minuten grillieren.

6 Paprikabutter in Scheiben schneiden und dazu servieren.