

Lammkoteletts an Zitronen-Thymian-Marinade mit Paprikabutter



Der feine Unterschied.

 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 kühlen 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.