Lammrack vom Grill mit Ananas-Salsa-Bruschette an Joghurtsauce

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 20 min
Aktivzeit: 40 min
Mittel



Zutaten

für 4 Personen

2	Racks vom Schweizer Lamm à ca. 400 g
1 Handvoll	Räucherchips für den Grill (in Wasser eingelegt)

Joghurt:

100 g	griechisches Joghurt
1	Bio-Limette (Saft und Schale)
10	Minzblätter, frisch, in feinen Streifen
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Würzmischung:

1 EL	Meersalz
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL	Minzblätter, frisch, fein gehackt
	Pfeffer aus der Mühle
	etwas Saft der Bio-Limette
	Olivenöl

Ananas-Salsa-Bruschette:

1	ganze Ananas, geschält
1	rote Peperoncini, gewaschen und in feinen Streifen
1	Frühlingszwiebel, geschält und in feinen Streifen
2 EL	Mangochutney

Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Baguette, in Scheiben geschnitten

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

560 kcal
38 g Eiweiss
60 g Kohlenhydrate
18 g Fett

enthält Gluten
enthält Laktose

Rückverfolgbar vom Teller bis zum Hof:

Jedes Stück Schweizer Fleisch kann lückenlos bis zum Hof zurückverfolgt werden.

Zubereitung

1. Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten. Für die Joghurtsauce alle Zutaten vermischen. Kühl stellen.

2. Silberhaut von den Lammracks entfernen.

3. Alle Zutaten für die Würzmischung vermischen und Lammracks damit rundum gut einreiben. Die Würzmischung mit etwas Öl befestigen. Vor dem Grillieren ca. 15–30 Minuten bei Zimmertemperatur einwirken lassen.

4. Räucherchips abgetropft in die Glut oder Räucherbox geben. Ananas auf den Grillrost (indirekte Zone) legen und ca. 20 Minuten grillieren. Dann etwas abkühlen lassen und ohne Strunk in kleine Würfel schneiden. Dann mit Peperoncini, Frühlingszwiebel, Mangochutney, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

5. Grill für mittlere Hitze vorbereiten mit direkter und indirekter Hitzezone (175–230 °C). Die Knochen der Racks in Alufolie einpacken, damit sie nicht verbrennen.

6 Lammrack mit der Knochenseite nach unten über direkter mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel auf beiden Seiten 2–3 Minuten grillieren. Rack auf die indirekte Zone (175 °C) legen, Thermometer von oben in die Mitte des Racks stecken und bis zu einer Kerntemperatur von 51 °C grillieren. Vom Grill nehmen, 3–5 Minuten ruhen lassen, bis die gewünschte Kerntemperatur von 53 °C erreicht ist.

7 Baguettescheiben kurz angrillieren, Salsa darauf verteilen.

8 Lammracks zwischen den Knochen in einzelne Koteletts schneiden und zusammen mit den Bruschette und der Joghurtsauce servieren.