

Grillrezepte

Gegrillter Lammrücken

Anzahl: 8 -10 Portionen

Gattung: Einfach, Fleisch, Gäste, Grill, Lamm

600 g	Lammrücken (küchenfertig - ohne Knochen)	2	Knoblauchzehen
		4	Wacholderbeeren
1 große	Bund Minze		Zucker
300 ml	Oliveöl		Salz und Pfeffer aus der
1 große	Bund Thymian		- Mühle
80 g	Getrocknete Tomaten	2 große	Zucchini

1. Die Hälfte des Lammrückens in 6 gleich große Medaillons schneiden. Die andere Hälfte im Stück lassen. Minzblätter abzupfen, mit der Hälfte des Öls pürieren. Fleisch mit dem Minzöl bestreichen und zugedeckt über Nacht marinieren.
2. Thymianblätter abzupfen, zusammen mit restlichem Öl, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Wacholder in einer Küchenmaschine (z.B. Moulinette) zu einer feinen Paste mixen. Mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.
3. Zucchini putzen, längs in dünne Scheiben schneiden, in kochendem Salzwasser 30 Sekunden blanchieren, abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Lammfleisch in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Minzöl auffangen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Für die Lamm-Medaillons jeweils 2 Scheiben Zucchini über Kreuz aufeinander legen. Die Medaillons in die Mitte setzen, jeweils 1 El Tomaten-Thymian-Paste draufgeben und über Kreuz zuklappen. Für den Lammrücken am Stück die Paste auf die Fleischoberfläche streichen, die Zuccinischeiben quer um das Fleisch wickeln, sodass es vollständig bedeckt ist.
6. Kurz vor Beginn der Party das Fleisch auf dem Grill rundum 8-10 Minuten grillen. Das restliche Minzöl zum Fleisch servieren.

