

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Berglamm Aus Irland

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Alkohol, Fleisch, Kräuter, Irland,

ZUTATEN

2	Lammfilets in Steaks	- fein gehackt
	- aufgeschnitten	Salz
2 Essl. Öl		Pfeffer
2	Knoblauchzehen; zerdrückt	Wasser; etwas
2 Essl. Kräuter, frisch, gemischt		Rotwein; etwas

SALAT

Wildkräuter, gemischt z.B.	1	geh. TL Lavendelblüten
- Löwenzahn,	2 Essl.	Balsamicoessig
Spitzwegerich usw.		

Öl mit Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer mischen. Die Hälfte der Öl-Mischung über die Steaks geben, diese darin etwas marinieren lassen.

In einer Grillpfanne die Steaks 2-3 Minuten von jeder Seite braten. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und das Fleisch in der Pfanne ein paar Minuten ruhen lassen. Fleisch heraus nehmen.

Bratensatz mit etwas Wasser und einem Schuss Rotwein loskochen.

Wildkräuter in eine Schüssel geben und mit restlicher Öl-Mischung, Balsamico und Blüten vermengen.

Fleisch mit Salat anrichten und mit los gekochtem Bratensaft begießen.