

Lammstielkoteletts mit Feigensalat

Zutaten für 6 Personen:

Koteletts:

1 Zweig Rosmarin
4 El Olivenöl
3 El Zitronensaft
Pfeffer
18 Lammstielkoteletts, (à 70 g)
Salz

Feigensalat:

1 rote Zwiebel, (ca. 80 g)
3 El Rotweinessig
6 El Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker
8 frische Feigen, (à 50 g)

Rezept:

Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen, grob hacken und mit Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer mischen und mit den Koteletts in einen Gefrierbeutel geben. Etwa 2 Stunden marinieren.

Für den Feigensalat die rote Zwiebel in sehr dünne Ringe hobeln. Essig und Olivenöl mischen und die Zwiebelringe dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und 1 Stunde marinieren.

Feigen halbieren und von jeder Seite ca. 1 Minute grillen. Die Früchte in Spalten schneiden und mit der Zwiebel-Vinaigrette mischen.

Lammkoteletts von jeder Seite 5-6 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Feigensalat servieren.