



www.smokey-eyes.ch

Rezept für:
Lammnierstück



Das Fleisch grillieren wir ohne Marinade und würzen erst am Schluss mit einer selbstgemachten Paste.

Zutatenliste

2 Lammnierstücke trockengetupft

2 Knoblauchzehen

Gewürze:

grobes Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Kräuter:

Frische Rosmarinnadeln, glatte Petersilie, getrockneter Oregano

Zubereitung

Knoblauch, Gewürze und Kräuter in eine Mörserschale geben und mit dem Stößel zu einer Paste verreiben.

Nach und nach etwas Öl dazugeben.
Es soll eine Paste und kein Kräuteröl entstehen, also nicht zuviel Öl verwenden.

Grill

Grill auf hohe Hitze vorheizen (250-300 Grad)

Das Fleisch leicht einölen und im 45Grad Winkel auf den heissen Rost legen. Sobald das Lammnierstück nicht mehr auf dem Rost klebt, um 90 Grad drehen, nicht wenden. Damit erreichen wir das schöne Rautenmuster auf dem Fleisch.

Die zweite Seite auf dieselbe Art grillen.

Wenn die gewünschte Garstufe fast erreicht ist, also 2-3 Grad vor der gewünschten Temperatur, das Lammnierstück vom Rost nehmen und auf eine vorgewärmte Platte/Teller legen.

Nun mit der vorbereiteten Paste die Oberseite bestreichen.

Das Lammnierstück nun nach Belieben tranchieren und servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen

www.smokey-eyes.ch

