

Vogel's Rezeptbox

Gegrilltes Salbeilamm



Knoblauch schälen und fein schneiden. Limette abreiben. Salbeiblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Knoblauch, Kräuter und Limettenschale mischen und das Lammfleisch damit einreiben. Mit Limettensaft beträufeln und zugedeckt eine Stunde kaltstellen.

Rucola putzen, waschen und abtropfen lassen. Babyflaschentomaten waschen und abtupfen. Im heißen Öl rundherum zirka drei Minuten braten, dann herausnehmen. Mit grobem Salz, Pfeffer und Aceto Balsamico beträufeln und in eine Schale geben. Mit dem Sud ab und zu beträufeln.

Fleisch auf dem heißen Grill von jeder Seite zirka drei Minuten braten. Tomaten mit Rucola mischen und zum Fleisch servieren. Dazu Baguette reichen.

Zubereitungszeit ohne Marinierzeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 600 g Neuseeland-Lammschulter in Scheiben
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Biolimette
- 3 Zweige Salbei
- 1 Bund Rucola
- 500 g kleine Babyflaschentomaten
- 3 EL Olivenöl
- grobes Salz
- Pfeffer
- 2 bis 3 EL Aceto Balsamico