



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## LAMMKOTELETTS MIT PFEFFERMINZE



### HAUPTZUTAT

Lammfleisch

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 30 Minuten

+ 1 Stunde

Marinierzeit

### PORTIONEN

4

### ZUTATEN

- 1 Zitrone
- 4 Zweige Pfefferminze
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl
- 8 Lammkoteletts à 100 g
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz

#### Sonstiges:

- Extra Pfefferminzblätter zum Servieren

### ZUBEREITUNG

- 1) Die Schale der Zitrone abreiben und die Zitrone auspressen, Saft und Schale in eine Schüssel geben. Die Pfefferminze feinhacken, den Knoblauch abziehen und pressen, beides zusammen mit 3 EL Olivenöl zu der Zitronenmischung geben und gut verrühren.
- 2) Die Koteletts mit der Hälfte der Marinade bestreichen und den Rest der Marinade beiseitestellen. Die Koteletts zudecken im Kühlschrank für eine Stunde marinieren. Anschließend aus dem Kühlschrank nehmen, die Marinade abtupfen.
- 3) Das Fleisch sollte zum Anbraten wieder Zimmertemperatur erreicht haben. Die Grillpfanne von Le Creuset stark erhitzen, das Öl hinzufügen und darin die Koteletts in Portionen auf beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten, dann herausnehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die restliche Marinade darüberträufeln.
- 4) Danach die Koteletts im Backofen bei 60 °C warm stellen. Restliche Lammkoteletts zubereiten, mit Minzblätter bestreuen und servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)