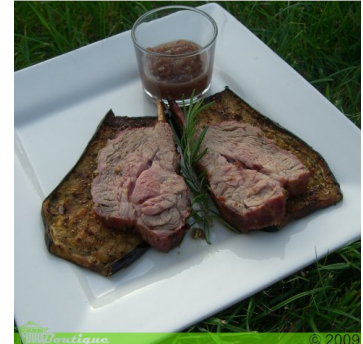
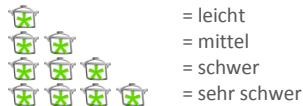


Gegrilltes Lammnackenskarree

Anzahl Portionen: 2

Zubereitungszeit: 60 min

Schwierigkeitsgrad:



Zutaten:

- 450 gr Lammnackenskarree
- 1 Aubergine
- 1 Bund mediterrane Kräuter
- 3 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Die Aubergine waschen, beide Enden abschneiden und den Rest längst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Scheiben kräftig salzen und für 10 min stehen lassen, danach die Scheiben abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Die Kräuter waschen und fein hacken, den Knoblauch schälen und auch fein hacken.
- Aus den Kräutern und dem Knoblauch mit Salz, Pfeffer und Olivenöl eine Marinade anrühren.
- Das Lammnackenskarree waschen und abtrocknen.
- Die Auberginenscheiben und das Karree mit der Marinade rund um einstreichen.
- Das Lammnackenskarree direkt angrillen und dann indirekt weiter grillen bis ca. 70 – 75 Grad Kerntemperatur.
- Bei ca. 50 Grad Kerntemperatur die Auberginen mit auf den Grill legen.
- Bei Erreichen der Kerntemperatur, das Lamm noch für 10 min in Alufolie ruhen lassen.
- Das Lamm in Scheiben aufschneiden und mit den Auberginenscheiben servieren.

Bemerkungen:

Zu dem Lamm passt hervorragend ein Auberginen-Chutney.

Guten Appetit!