

GRILLMARINADE – LAMMRÜCKEN IN KRÄUTER-SENF MARINADE

GRILLMARINADE – LAMMRÜCKEN IN KRÄUTER-SENF MARINADE

Ich glaube es ist so in etwa zwei oder drei Jahre her, dass wir unsere Liebe zu Lamm vom Grill entdeckt haben. Das Fleisch ist zart und wenn die Qualität stimmt schmeckt es einfach großartig. In den meisten Fällen reibe ich es dann nur mit einem Hauch von Öl ein bevor es auf den Grill hüpfen und medium gegrillt wird. Dann kommt auf dem Teller nur noch ein wenig gutes Salz ans Fleisch und ich bin glücklich. Diesmal habe ich das Fleisch aber mariniert – und so durfte der Lammrücken in Kräuter-Senf Marinade ziehen bevor es weiter auf den Grill ging. Mit Senf, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie ist die Marinade übrigens ganz schnell gezaubert. Probiert es aus und verrätet mir wie es euch geschmeckt hat!



ZUTATEN FÜR 4 LAMMLACHSE:

4 Lammlachse

Für die Marinade:

1/2 Zwiebel

1 TL Olivenöl

1 große Knoblauchzehe

4-5 Zweige Petersilie

Pfeffer & Salz

1 gehäufte TL Senf

1/2 TL Cumin

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel schälen und grob würfeln, den Knoblauch schälen, die Petersilie waschen und etwas klein zupfen. Alles zusammen in einen kleinen Mixer oder einen passenden Behälter für den Stabmixer* geben.

Olivenöl, Pfeffer, Salz, Cumin und Senf zufügen und alles zu einer dicken Paste mixen. Es sollten keine großen Stücke mehr zu sehen sein.

Das Lamm rundum mit der Marinade einreiben und abgedeckt im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, marinieren lassen.

Das Fleisch rechtzeitig (ca. 20-30 Minuten) vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen damit es auf Raumtemperatur kommt, sonst bekommt ihr mit der Kerntemperatur Probleme.

Viel Spaß beim Grillen!

