

Startseite > Rezeptsuche

GRILLIERTE LAMMKOTELETTS MIT KRESSEBUTTER

Unser Tipp



Butter. 100% Geschmack.



Umweltgerecht produzierte Lebensmittel

ZUTATEN

Für 4 Personen

Kressebutter:
100 g Butter, weich
Salz
wenig Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, gepresst
2 EL Gartenkresse, gehackt
Cayennepfeffer

800 g Lammkoteletts
Bratcrème
Salz, Pfeffer
Kresse zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Die Butter schaumig rühren und Salz, Zitronensaft, Knoblauch, Kresse sowie Cayennepfeffer einarbeiten. Kühl stellen.

2 Die Koteletts mit Bratcrème bepinseln, mit Salz und Pfeffer würzen und in die trockene und heisse Grillpfanne legen. 1-2 Minuten grillieren, wenden und so hinlegen, dass eine schöne Zeichnung entsteht. Bei reduzierter Hitze noch einige Minuten nachziehen lassen.

3 Die Koteletts mit der Kressebutter auf Tellern anrichten. Mit Kresse garnieren.

Ideen für verschiedene Butter und Marinaden

Butter:

Für die Grundmasse 100 Gramm Butter und ½ Teelöffel Salz schaumig rühren. Nach Belieben lassen sich nun weitere Zutaten darunter mischen:

Rosmarin-Butter: 1 EL frischer, fein gehackter Rosmarin, 5 sonnenedörnte Tomaten, fein gehackt, 1 TL Tomatenpüree

Pfeffer-Curry-Butter: 2 TL Currypulver, ½ Limette, abgeriebene Schale, 2 EL Saft, 1 EL frisch gehackter Koriander

Meerrettich-Butter: 2 EL frisch geriebener Meerrettich, 1 TL Wasabi-Pulver

Schnittlauch-Butter: 2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten, 2 Limetten, abgeriebene Schale, Pfeffer

Die Masse zu Rollen formen und im Kühlschrank fest werden lassen. Oder die Masse auf einem Backpapier ca. 1-2 cm dick ausstreichen, im Kühlschrank fest werden lassen und mit Guetzliusstechern Formen ausstechen.

Marinaden:

Rind: 3 EL Bratcrème, 1 EL Zitronensaft, 1 TL milder Senf, 1 TL gehackter Majoran, 1 TL Worcestersauce, 1 TL Tabasco

Schwein: 3 EL Bratcrème, 3 EL Apfelwein, 1 EL Dijonsenf, 1 TL Salbei, 1 TL Thymian

Kalb: 3 EL Bratcrème, 3 EL Weisswein, je 1 TL Estragon, Rosmarin und Paprika, Pfeffer aus der Mühle

Poulet: 3 EL Bratcrème, 2 EL Zitronensaft, 1 EL italienische Kräutermischung, 1 gepresste Knoblauchzehe, 1 EL Sojasauce

Gemüse grillieren

Zum Beispiel Peperoni, Sellerietranchen, Zwiebeln.

Das gewürzte Gemüse auf den Grill legen, wenden und fertig grillieren.

Rohe Gemüse benötigen mehr Zeit und müssen bei kleinerer Hitze grilliert werden, sonst verbrennen die äusseren Schichten. Vorheriges Blanchieren verkürzt die Grillzeit.

Dünne Fleisch- und Fischstücke grillieren

Zum Beispiel Paillards (speziell dünne, grosse Kalbsplätzli), Kalbsschnitzel, Fischfilets.

Gargut würzen, auf den Grill legen, kurz liegen lassen, wenden und nochmals kurz liegen lassen.

Je dünner die Stücke, um so grösser die Hitze und kürzer die Garzeit.

Dickere Fleisch- und Fischstücke grillieren

Zum Beispiel Steaks, Würste, Fischtranchen.

Gargut würzen, auf den Grill legen, liegen lassen, wenden und bei reduzierter Hitze fertig garen.

Je dicker das Stück, um so tiefer die Grilltemperatur.