

Lammhüftli mit Rosmarinzweig und Tomatenbutter

Lammhüftli mit Rosmarinzweig und Tomatenbutter

Für 4 Personen

4 Lammhüftli** (je ca. 140 g)

4 Zweiglein Rosmarin**

Marinade

2 EL Aceto balsamico

3 EL Olivenöl** oder Rapsöl

2 Knoblauchzehen**, gepresst

1 EL Rosmarinnadeln**, fein gehackt

wenig Pfeffer aus der Mühle

Tomatenbutter

100 g Butter**, weich

1 TL Aceto balsamico

30 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten, abgetropft, fein gehackt

½ EL Tomatenpüree

½ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

Gefüllte Forellen mit Zitronen-Basilikum-Butter

Für 4 Personen

4 Forellen** (je ca. 250 g), küchenfertig

Füllung

16 Cherry-Tomaten**, in Vierteln

2 Bundzwiebeln** mit dem Grün, fein geschnitten

4 EL Basilikumblätter**, fein geschnitten

3 Stängel Zitronengras, nur Inneres, fein gehackt

2 TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl** zum Bestreichen

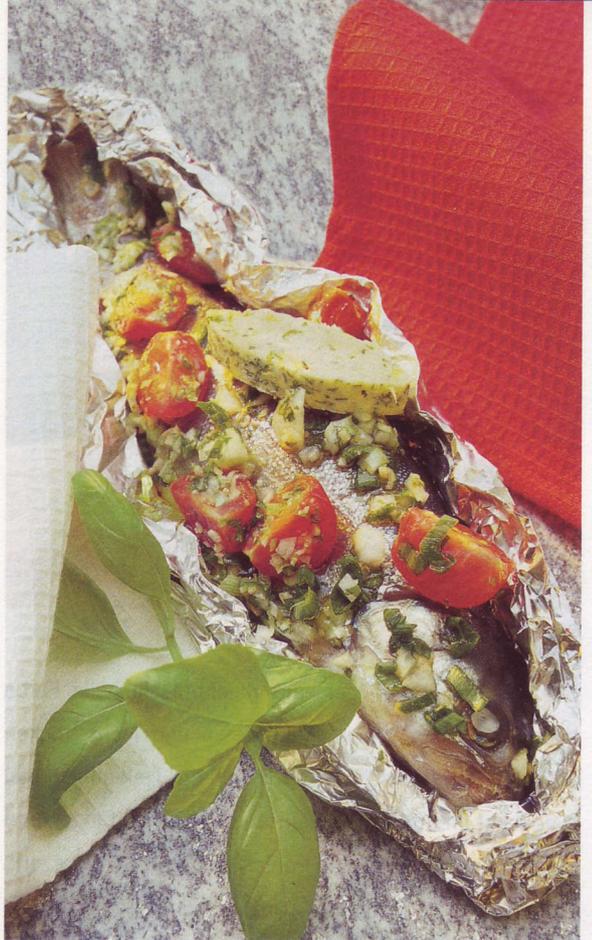
Zitronen-Basilikum-Butter

100 g Butter**, weich

½ unbehandelte Zitrone**, abgeriebene Schale und ½ EL Saft

3 EL Basilikumblätter**, fein geschnitten

½ TL Salz



Gefüllte Forellen mit Zitronen-Basilikum-Butter

Forellen innen und aussen kalt abspülen, trockentupfen.

Füllung: Alle Zutaten mischen. Fische mit der Hälfte der Füllung füllen, restliche Füllung beiseite stellen.

4 Alufolienstücke von je ca. 40 x 30 cm mit Olivenöl bestreichen. Fische darauf legen, restliche Füllung darauf verteilen. Folie gut verschliessen.

Zitronen-Basilikum-Butter: Alle Zutaten gut mischen. Auf einem mit Klarsichtfolie ausgelegten Blech von ca. 20 cm Ø ca. 1 cm dick ausstreichen, tiefkühlen. Mit einem Ausstecher Formen ausstechen, zu den Forellen servieren.

• Holzkohलगrill: Forellen beidseitig je ca. 6 Min. über mittelstarker Glut grillieren.

• Gasgrill: Beidseitig je 6–10 Min. auf mittlerer Stufe grillieren.

Garprobe: Rückenflossen lassen sich leicht herausziehen, oder ein Holzspiesschen lässt sich ohne Widerstand in die dickste Stelle stecken.

Dazu passen: Baked Potatoes, grilliertes Gemüse oder Reissalat.

Lammhüftli mit spitzem Messer quer durchstechen, je 1 Zweiglein Rosmarin durch die Einstiche stecken.

Marinade: Alle Zutaten verrühren. Fleisch bestreichen, zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank marinieren.

Ca. 30 Min. vor dem Grillieren herausnehmen. Marinade abstreifen, beiseite stellen.

Tomatenbutter: Alle Zutaten gut mischen. In Klarsichtfolie zu einer Rolle formen, tiefkühlen. Kurz vor dem Servieren in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, zum Fleisch servieren.

• Holzkohलगrill: Lammhüftli beidseitig je 1–2 Min. über starker Glut anbraten. Fleisch an den Rand schieben, oder Rost höher stellen, dann 6–8 Min. bei mittlerer Hitze grillieren, bis der austretende Fleischsaft rötlich bis rosa ist. Fleisch 1–2-mal mit Marinade bestreichen. Am Schluss Fleisch mit ½ TL Salz würzen.

• Gasgrill: Beidseitig je 1–2 Min. auf hoher Stufe anbraten, 6–8 Min. auf mittlerer Stufe fertig grillieren.

Dazu passen: Olivenpittabrot, Ratatouille-Spiessli und Blattsalat.