

Rezeptvorschlag zu unserem Gewürzsalz:

„ZITRONEN-ROSMARIN“



Lammkoteletts an Zitronen-Rosmarin-Sauce

Zutaten

- 8 Lammkotelett(s)
- 250 ml Olivenöl
- 4 Zweige Rosmarin, frisch
- 1 Zitrone
- Pfeffermischung „Schwarzes Gold“
- Zitronen-Rosmarin-Gewürzsalz



Zubereitung

Die Lammkoteletts abwaschen, etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, das Fleisch mit der Pfeffermischung „Schwarzes Gold“ und dem Zitronen-Rosmarin-Gewürzsalz würzen, in die Pfanne legen und von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Während des Bratens zwei Rosmarinzweige für das Aroma mit in die Pfanne geben.

Für die Zubereitung der Sauce, das restliche Olivenöl, den Saft aus einer ausgepressten Zitrone und die Nadeln der zwei übrigen Rosmarinzweige in eine hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab vermischen. Sie Sauce mit der Pfeffermischung „Schwarzes Gold“ und dem Zitronen-Rosmarin-Gewürzsalz abschmecken.

Ein abgerundetes Menü erhalten Sie zum Beispiel mit Rosmarinkartoffeln als Beilage und grünen Bohnen als Gemüse.

Lammkoteletts und evtl. Beilagen heiß auf vorgewärmte Teller platzieren und dazu die erfrischende Zitronen-Rosmarin-Sauce servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Zubereiten

und einen guten Appetit.



Gerhard 
Ostenried 
Architektur des Wohnens

Wertachstr. 2 · 87666 Pforzen
Tel.: 08346 - 982345
info@ostenried.com
www.ostenried.com