

Winzer-Rezepte aus Übersee

Heather Stewart aus Neuseeland empfiehlt:

Lammkoteletts mit Erdnussskruste

& Hatters Hill Pinot Noir

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Lammkronen (à 8 Koteletts)
- 125 g Mozzarella
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL getrockneter Oregano
- 100 g geschälte Erdnüsse
- ½ TL Salz
- ½ TL gemahlener Piment
- ½ TL Chilipulver
- ½ TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Limette (unbehandelt)



Zubereitung

Fleisch kalt abspülen, restliche Häutchen entfernen und trocken tupfen. Ofen auf 200° C vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Mozzarella aus der Lake nehmen und gut abtropfen lassen. Knoblauchzehe pellen und fein hacken. Limette heiß abspülen, trocknen und die grüne Schale abreiben (weiße Schale nicht verletzen). Limettensaft auspressen. Mozzarella in sehr kleine Würfel schneiden. In einem Küchenmixer 100 g Erdnüsse, Knoblauch, 2 EL Oregano, ½ TL Salz, ½ TL Piment, ½ TL Chilipulver, ½ TL schwarzen Pfeffer mit Limettenschalen und Limettensaft auf hoher Stufe zerkleinern. Mozzarellawürfel dazu geben und erneut mit dem Mixer auf mittlerer Stufe vermengen.

Beide Lammkronen auf der Fleischseite dick mit Erdnussmasse bestreichen und diese fest andrücken. In einem offenen Bräter das Fleisch auf der obersten Ebene im Ofen 20 – 25 Minuten bei 200 °C backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, wenn die Kruste zu schnell bräunt. Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf einem Holzbrett 5 Minuten ruhen lassen. Lammkronen in einzelne Koteletts zerschneiden und mit Gemüse der Saison servieren.

Heathers Weinempfehlung zu den zarten Lammkoteletts mit nussiger Kruste ist der tiefgründige Hatters Hill Pinot Noir.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de