

Winzer-Rezepte aus Übersee

Carlos Pizzorno aus Uruguay empfiehlt:

Rosmarin Lamm

& Pizzorno Tannat Reserva

Zutaten (für 4 Personen):

- 8 Lammkoteletts
- 12 Zweige frischer Rosmarin
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 4 Knoblauchzehen
- 1 unbehandelte Orange
- 6 EL Olivenöl
- Grobes Meersalz



Zubereitung

Die Nadeln von 4 Rosmarinzweigen abziehen und grob hacken. Schwarze Pfefferkörner im Mörser zerstoßen, Knoblauchzehen pellen und in Stücke hacken. Orange waschen, trocken tupfen und dünne Streifen von der Schale hobeln (ohne weiße Haut). Saft aus der verbleibenden Orange pressen. Alles zusammen mit 6 EL Olivenöl gut zu einer Marinade verrühren. Lammkoteletts unter kaltem Wasser kurz abspülen und trocken tupfen. Koteletts von beiden Seiten mit der Marinade einreiben, nebeneinander in eine flache Schüssel legen und mit der restlichen Marinade übergießen. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ziehen lassen, zwischendurch die Koteletts einmal wenden.

Fleisch aus der Marinade nehmen. Dabei die gehackten Kräuter und Gewürze vom Fleisch abstreichen und zurück in die Marinade geben. Marinade durch ein Haarsieb streichen.

Eisenpfanne oder Grill vorheizen, Lammkoteletts leicht salzen und bei großer Hitze von beiden Seiten 1½ bis 2 Minuten braten bzw. grillen. Es soll innen noch rosa sein.

Als Beilage passen feines Kartoffelpüree oder eine cremige Polenta mit mediterranem Grillgemüse. Zum Servieren etwas Rosmarinmarinade über das Gericht träufeln und mit Rosmarinzweigen garnieren.

Als passende Weinbegleitung empfiehlt Carlos den Pizzorno Tannat Reserva.

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