

Álvaro Paredes empfiehlt:

Lammkotelett mit Apfel-Chili-Salsa

& Paredes Cabernet Sauvignon Reserva

Zutaten für 4 Personen

1 kg Lammkoteletts
3 TL schwarze Pfefferkörner
2 TL frische Rosmarinnadeln
1 EL Speiseöl
300 g säuerliche, feste Äpfel
2 Knoblauchzehen
5 cm frischer Ingwer
½ TL Cayennepfeffer
1 TL Chiliflocken oder frischer Chili
50 g Rosinen
100 g brauner Zucker
125 ml Apfelessig
½ TL Salz



Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Ingwer schälen und zu dünnen Streifen hobeln. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Die drei Zutaten mit einer Tasse Wasser in einen Tiegel geben und aufkochen lassen. Cayennepfeffer, Chiliflocken, Rosinen, Zucker, Apfelessig und Salz einrühren und sanft auf kleiner Hitze ca. 15 Minuten dünsten.

Backofen auf 150° C (OHNE Umluft) vorheizen. Lammkoteletts mit einem Küchentuch gut trocken tupfen. Geschrotete Pfefferkörner und grob gehackte Rosmarinnadeln beidseitig auf den Koteletts verteilen und gut in das Fleisch eindrücken. Pfanne bei hoher Hitze vorglühen, auf mittlere Hitze reduzieren und 1 EL Speiseöl darin erhitzen. Fleisch direkt vor dem Braten salzen und im heißen Fett auf beiden Seiten je 1 Minute scharf anbraten. Koteletts für 10 Minuten auf einem Teller in den vorgeheizten Ofen stellen.

Koteletts mit Apfel-Chili-Salsa auf einem Teller servieren und – je nach Schärfewunsch – mit frisch geschnittenem Chili oder Spitzen von Rosmarinzweigen dekorieren.

Das Zusammenspiel von kräftigen Röstaromen mit der scharf-fruchtigen Salsa begleitet wunderbar der fruchtbetonte Paredes Cabernet Sauvignon Reserva.

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