

Lammkoteletts mit Pilzen und Balsamicosauce

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)[Grillen](#)[Herbst](#)[Kalorienarm](#)[Ostern](#)[Sommer](#)

ZUBEREITUNG

Den Thymian zerreiben und mit etwas Olivenöl vermischen. Die Lammkoteletts rundum damit einreiben, salzen, pfeffern und beiseite stellen. Pilze beidseitig in der Pfanne grillen, dann in eine große Schüssel geben. Anschließend die Koteletts in die Grillpfanne legen. Bei etwa 1,5 cm Dicke brauchen sie 3–4 Minuten pro Seite, um medium zu sein. Die gebrillten Koteletts zu den Pilzen in die Schüssel geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Petersilienblätter abzupfen und unzerkleinert darüber verteilen. Einen guten Schuss Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermischen. Beiseite stellen und ruhen lassen, damit sich die Pilze mit dem Saft vollsaugen können. Dann nach und nach Balsamico-Essig dazugießen und immer wieder abschmecken, um die Aromen gut auszubalancieren. Die Lammkoteletts noch einmal gut mit den Pilzen durchmischen.



ZUTATEN

12 Lammkoteletts

4 EL frischer Thymian

Olivenöl

Meersalz

schwarzer Pfeffer

400 g Pilze, geputzt,
trocken abgerieben, grob
zerkleinert

4 EL frische Petersilie

1 Zitrone

3-5 EL Balsamico-Essig