



Lammfilet / Chimichurri von Volker Osieka

Zutaten:

2 St. Lammrücken
1 Rosmarinzweig
1 Thymianzweig
Olivenöl

Zutaten für Chimichurri

1 Bund glatte Petersilie
¼ Bund Oregano
4 Zweige Rosmarin
2 grüne Chilischoten
4 Knoblauchzehen
5 EL Zitronensaft
250 ml Olivenöl
Salz aus der Mühle
Frischer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für die Chimichurri alle Kräuter zupfen und fein hacken. Aus den Chilischoten die Kerne entfernen und ebenso klein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Alle Zutaten mit dem Olivenöl und Zitronensaft verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 1 – 2 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Zuerst den Lammrücken von der Silberhaut entfernen und in gleich große Stücke schneiden.

Mit Rosmarin und Thymian in etwas Öl einlegen und für mindestens eine Stunde darin ruhen lassen. Danach aus der Marinade herausnehmen und in die Stücke einen Spieß stecken.

Von allen Seiten kurz anbraten oder grillen. Danach auf Teller mit der Chimichurri servieren