

Lammracks mit Kräuter-Couscous

40–50 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

16 Stk.	Lammkoteletts
4 EL	Olivenöl
4 TL	Grill Kotelett
0.5 EL	Tandoori

Für den Kräuter-Couscous

350 ml	Wasser
1.5 Stk.	Zitronen unbehandelt
6 EL	Olivenöl
300 g	Couscous
40 g	Petersilie frisch
20 g	Minze frisch
1 TL	Knoblauch granuliert
1 TL	Curcuma gemahlen
1 TL	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Zubereitung

1. Lammkoteletts mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Aus Olivenöl, Tandoori und Kotányi Grill Kotelett eine Marinade anrühren. Die Koteletts damit marinieren und bis zur weiteren Verwendung darin ziehen lassen.
2. Wasser für den Couscous zum Kochen bringen. Zitronen heiß abwaschen, die Schale abreiben.
3. In einer Schüssel die Marinade für den Couscous aus Olivenöl, Kotányi Knoblauch, Kotányi Curcuma, Zitronenschale, Zitronensaft, Kotányi Meersalz und einer Prise Kotányi Pfeffer anrühren. Couscous damit vermischen. Mit dem kochenden Wasser aufgießen und 10 Minuten zugedeckt quellen lassen.
4. Für die Salsa Cherrytomaten abspülen und klein schneiden. Schalotte schälen und fein hacken. Minze hacken. Tomaten mit Olivenöl, Zitronensaft, Kotányi Knoblauch und Minze anrühren. Salzen und pfeffern.
5. Für den Kräuter-Couscous Petersilie und Minze abspülen und klein hacken und untermischen. Für den Kräuter-Couscous Petersilie und Minze abspülen und klein hacken und untermischen. Dann die Lammkoteletts von beiden Seiten jeweils ca. drei bis Minuten grillen, danach vom Grill nehmen und mit Alufolie abgedeckt ca. fünf Minuten rasten lassen. Nach Belieben salzen.
6. Die Lammkoteletts mit dem Kräuter-Couscous und der Salsa anrichten und servieren.