

# Lammkoteletts mit Ziegenrolle und Thymianhonig

**Käse ist nicht nur ein leckerer Brotbelag, sondern auch hervorragend geeignet, warmen Speise eine besonders delikate Note zu geben. In dem Buch „Käsestraße Schleswig-Holstein“ finden sich viele solche Käse-Rezepte wie zum Beispiel das Folgende.**

Marinierte Lammkoteletts werden kurz gegrillt, um dann mit cremigem Ziegenkäse und Thymianhonig überbacken zu werden. Dazu schmeckt eine würzige grüne Soße aus Basilikum, Petersilie und aromatischem Olivenöl.

## Zutaten für 4 Personen:

8 dickere Scheiben, Ziegenrolle, 8 Lammkoteletts, Honig  
Thymian, Olivenöl  
Für die Marinade  
300 ml Olivenöl, 6 Knob-

lauchzehen, Honig, frischer, Rosmarin, Thymian und Basilikum, 1 getrocknete Chili

## Für die Salsa Verde

2 Bd. Basilikum, 1 Bd. Petersilie, 2 Knoblauchzehen, 1 weich gekochtes Eigelb, Prise Salz, Pfeffer, Prise Zucker, 250 ml Olivenöl, 1 gekochte Kartoffel

Für die Marinade die Knoblauchzehen, Honig, Rosmarin, Thymian, Basilikum und Chili zusammen mit dem Olivenöl mixen.

Die Lammkoteletts mindestens 12 Stunden in der Marinade einlegen.

Für die Salsa die Petersilie und das Basilikum eine Minute in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Ausdrücken und mit Kräutern, Knoblauch, Salz, Pfeffer und einigen Eiswürfeln in einer Moulinette fein pürieren.



**Genuss pur:** Rezept aus dem Buch „Käsestraße Schleswig-Holstein.“

Das Eigelb hinzugeben. Das Olivenöl nach und nach einlaufen lassen. Zum Schluß die gekochte und zerdrückte Kartoffel hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zit-

ronensaft abschmecken.

*Den Ofen auf 250 Grad (Oberhitze/Grill) vorheizen.*

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtupfen. In einer Pfanne von jeder Seite

kurz anbraten. Jedes Kotelett mit einem Ziegenkäsetaler belegen, mit Honig beträufeln und mit gezupftem Thymian bestreuen.

*Im 250 Grad warmen Ofen etwa fünf Minuten überbacken.*

Je zwei Koteletts und einen Löffel Salsa Verde auf vorgewärmten Tellern anrichten.

## Käsesorten für dieses Rezept

- Ziegenrolle des Käsehofes Lohmühle oder der
- Rohmilchkäserei Backensholz

■ Käsestraße Schleswig-Holstein. Winzer des Nordens, Anke Politt mit Texten von Manuela Rüther, Wachholtz-Verlag, 100 Seiten, 12,90 €

