

LAMMKOTELETTS AUF LAVENDEL-PFIRSICHSALAT

Kategorie: **ABENDESSEN** **FLEISCH** **MITTAGESSEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 200 g Lammkotelett
- 300 g Pfirsich
- 15 g Schalotte
- 2 Teelöffel Limettenabrieb
- 0.5 Esslöffel Ahornsirup
- 1 Teelöffel Lavendelblüte
- 0.5 Zehe Knoblauch
- 0.5 Esslöffel Ingwer
- 0.5 Esslöffel Zitronengras
- 1 Prise Pfeffer (grün)
- 1 Esslöffel Ingweröl
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Pfirsich schälen, entkernen und achteln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Zitronengras in Ringe schneiden. Lavendelblüten evtl. fein hacken. Lammkoteletts salzen. Die Limette auspressen.

Ahornsirup in einem Topf erwärmen. Zitronengras-, Knoblauch-, Ingwer- und Schalottenwürfel in den Topf geben und erhitzen. Mit der Hälfte vom Limettensaft ablöschen. Dann die Pfirsichfilets hinzugeben und 4-5 Minuten leicht köcheln lassen.

Nach dem Abkühlen die Hälfte Ingweröl, gehackte Lavendelblüten und die andere Hälfte des Limettensaftes hinzugeben.

Pfanne mit restlichem Ingweröl erhitzen. Lammkoteletts in die Pfanne geben und von beiden Seiten 2-3 Minuten goldbraun anbraten. Nach dem Braten die Koteletts pfeffern.

Abgekühlten Pfirsichsalat mit den warmen Lammkoteletts auf einen Teller anrichten.