MONDO ITALIANO
WAURIG
DAL 1991

FLEISCH

Agnello in crosta di pistacchi



40 Minuten / Mittel / Pistazien & Lamm

Passend zu dem nationalen Pistazientag, am 26. Februar haben wir ein besonderes Gericht, was ihr auch noch an Ostern gut nach kochen könnt. Das Zusammenspiel vom zarten Lammfleisch und eine knackigen Pistazienkruste machen das Gericht unvergleichlich. Dazu passt besonders gut eine Portion gebackenes Gemüse oder ein kleiner frischer Salat.

ZUTATEN

8 kleine Lammkoteletts
100g Pistazienkerne
100g geriebener Parmesankäse
100g Paniermehl
Salz & Pfeffer
Olivenöl
Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

Die Lammkoteletts müssen zunächst gesäubert werden, sofern sie es nicht schon sind. Dabei sollte das gesamte Fett auf beiden Seiten des Fleischs entfernt werden. Der Knochen sollte ebenso gereinigt werden, indem man diesen mit einem Messer von allen Seiten abkratzt. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Pistazien in einen Mörser geben und klein reiben. Die geriebenen Pistazien mit dem Paniermehl, geriebenem Parmesan, etwas Pfeffer und dem Olivenöl vermischen. In einer Pfanne die Knoblauchzehen in etwas Olivenöl anbraten und dann die Lammkoteletts hinzugeben. Diese 2-3 Minuten auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Danach mit Salz & Pfeffer würzen, die Lammkoteletts aus der Pfanne nehmen und in eine ofenfesten Schale legen. Die Pistazienmasse auf den Lammkoteletts verteilen und leicht andrücken. Das Fleisch für ca. 10 Minuten in den Ofen schieben und backen lassen. In der Zwischenzeit könnt ihr den Salat oder das Gemüse vorbereiten. Ein

Kartoffelpüree schmeckt dazu besonders gut. Wenn alles fertig ist, auf dem Teller zubereiten und genießen. Buon appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

TK Lammkotelett aus dem Rücken geschnitten aus Neuseeland HALAL, Valli Trapanesi DOP Olivenöl extra vergine 250ml IT-BIO-018 von Barbara, Parmigiano Reggiano La Gigantina ca. 300 g - 36 Monate von Montanari & Gruzza

BUONO APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte