



Lammkoteletts mit Avocadopüree

Man nehme für 2 Portionen:

2 kleine Avocados (Hass)
1 Limette
½ Salatgurke
2 Frühlingszwiebeln
1 kleines Bund Koriander
6 Lammkoteletts
3-4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
Meersalzflocken

- Avocados halbieren, den Stein entfernen, das Fruchtfleisch aus der Schale löffeln und zerdrücken
- Gurkenhälfte waschen, längs halbieren, die Kerne entfernen, in kleine Würfel schneiden
- Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden
- Korianderblätter von den Stielen zupfen und grob hacken
- Limette halbieren und auspressen
- Backofengrill vorheizen (200° Umluft)

Avocadofleisch, Gurkenwürfel, Frühlingszwiebeln und Koriander mit Limettensaft und 2 EL Olivenöl vermengen. Das Püree leicht salzen. Die Lammkoteletts mit Olivenöl bepinseln, salzen und pfeffern. Koteletts grillen und mit dem Püree servieren. Auf dem Teller mit einigen Salzflocken bestreuen.

Dazu passt ein trockener Rosé oder ein leichter Rotwein, evtl. ein Stück Baguette.