

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Gegrilltes Lamm mit Eierschwammerl-Zuspeise

Koch: Wolfgang Mahn

Zutaten

- Lammkoteletts
- Frühlingszwiebel
- Cherrytomaten
- Eierschwammerl
- Salz, Pfeffer
- Frische Kräuter
- Öl für die Pfanne

Zubereitung

1. Lammkoteletts auf beiden Seiten salzen, pfeffern, auf den Grillrost legen, mit Olivenöl beträufeln und rosig-zart braten.

2. Für die Eierschwammerl-Zuspeis Jungzwiebeln (in Ringe geschnitten) und Cherrytomaten (halbiert) mit etwas Öl in einer Pfanne über dem offenen Feuer anbraten, dann Eierschwammerln (geputzt) hinzufügen, alles gut salzen und pfeffern und mit frischen Kräutern (z. B. Salbei, Thymian und Rosmarin) vollenden.