

Grillierte Lammkoteletts mit mariniertem Weisskohlsalat



Ingrédients

Für 4 Personen

Fleisch:
12 schöne Lammkoteletts

Marinade:
1 EL S&B Wasabi Sauce
1 EL Zitronensaft
wenig Olivenöl
Salz und Pfeffer

Weisskohlsalat:
1 kl. Weisskohl, geschnitten
3 EL Austern Sauce
2 Zweige Koriander, gehackt
Salz, Pfeffer und Zucker

Wasabi-Sauce:
4 EL S&B Wasabi-Sauce
2 EL Crème Fraîche
1/2 Zitrone
Salz und Pfeffer

Préparation

Für den Salat sämtliche Zutaten mischen und abschmecken.

Die Lammkoteletts mit der Marinade bepinseln.

Für die Wasabi-Sauce ebenfalls die Zutaten mischen und abschmecken.

Die Lammkoteletts grillieren und auf dem Weisskohl-Salat anrichten.

Die Wasabi-Sauce dazu servieren.



Haecky Import AG

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch
www.haecky.ch