



Gegrillte Lammlachse mit Salsa Verde

Zutaten für 4 Personen:

3-4 Lammlachse

½ Bund Minze

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Pfeffer, Salz

Salsa Verde:

2 Zehen Knoblauch

3 Sardellen

1 TL Kapern

1 Handvoll Minze

1 Handvoll Petersilie

1 Handvoll Basilikum

1 TL Senf

1 EL Balsamico Bianco

4 EL Olivenöl

Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Minze und Knoblauch fein hacken und mit 6 EL Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammlachse mindestens 6 Stunden in die Marinade geben.

Für die Salsa Verde den Knoblauch mit den Sardellen, den Kapern und den Kräutern mit einem Stabmixer zerkleinern. Senf, Balsamico und Olivenöl hinzufügen und mit Pfeffer und bei Bedarf etwas Salz abschmecken (nicht zu viel, die Sardellen und Kapern sind schon salzig).

Lammlachse auf dem Grill bei direkter Hitze von beiden Seiten angrillen und indirekt weiter grillen, bis eine Kerntemperatur von 53-55 °C erreicht ist.

Die Lammlachse mit Salsa Verde und Ofenkartoffeln servieren.

© **Flavoured with Love** (www.flavouredwithlove.com)