



## Lammkoteletts mit Ananas-Salsa-Bruschetta und Minz-Limetten-Joghurt

### Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	20 Minuten = Vorbereitungszeit 11-20 Minute = Grillzeit 30 Minuten = 1 Handvoll Whisky Chips einweichen

### Zutaten:

16	Lammkoteletts, küchenfertig (2,5-3 cm Dicke)	2	Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
1 EL	Grobes Meersalz	2 EL	Mangochutney
2 EL	Weber Argentina BBQ Gewürz		Salz & Pfeffer
1	Babyananas	8	Scheiben Baguette
2	Rote Peperoncini		
	<u>Joghurt:</u>		
100 g	Griechischer Joghurt		Saft und Schale einer Limette
10	Blätter Minze, in feine Streifen geschnitten		Salz & Pfeffer

### Zubereitung:

Grill für indirekte Hitze (180 °C) inkl. Drehspieß vorbereiten. Die Ananas schälen und auf den Drehspieß stecken. Drehspieß einsetzen und die Chips in die Glut geben. Etwa 20 Minuten grillen. Herunternehmen und etwas abkühlen lassen. Ananas ohne Strunk in Würfel schneiden, Peperoncini halbieren, entkernen und würfeln. Alle Zutaten für die Salsa verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Joghurt alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Lammkoteletts mit Meersalz und Weber Argentina BBQ Gewürz würzen. Baguettescheiben direkt auf den Grill legen. In der Zwischenzeit die Lammkoteletts von beiden Seiten 3 Minuten direkt angrillen und danach etwa 5 Minuten indirekt ruhen lassen. Salsa auf die Brotscheiben geben und mit den Lammkoteletts und der Joghurtsauce servieren.