LAMMKOTELETTS MIT PISTAZIEN



Menù-Zutaten

100 g Pane grattugiato senza glutine - Q61

40 g Senape (Senf) - EW0X

50 g Pesto ai pistacchi (Pistazienpesto) - BX7

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5

Zutaten

4 Lammkoteletts erster Güte

100 g Paniermehl

frische Petersilie, Knoblauch, Rosmarin, Thymian

40 g gehackte Pistazien

nach Belieben Salz und Pfeffer

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Die Lammkoteletts von übermäßigen Fetträndern befreien. Für die Paniere das Paniermehl mit dem Pesto mit Pistazien, Salz, Pfeffer und allen frischen Kräutern in einem Cutter mixen. Die Koteletts mit einem Hauch Senf bestreichen und in der vorbereiteten Paniere wenden. Das Fleisch auf ein Küchenbrett legen, mit den gekackten Pistazien und einigen Zweigen frischer Kräuter garnieren.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)