

LAMMKOTELETTS MIT PISTAZIEN



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.

Menù-Zutaten

100 g Pane grattugiato senza glutine (Glutenfreies Paniermehl)
- 7028
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