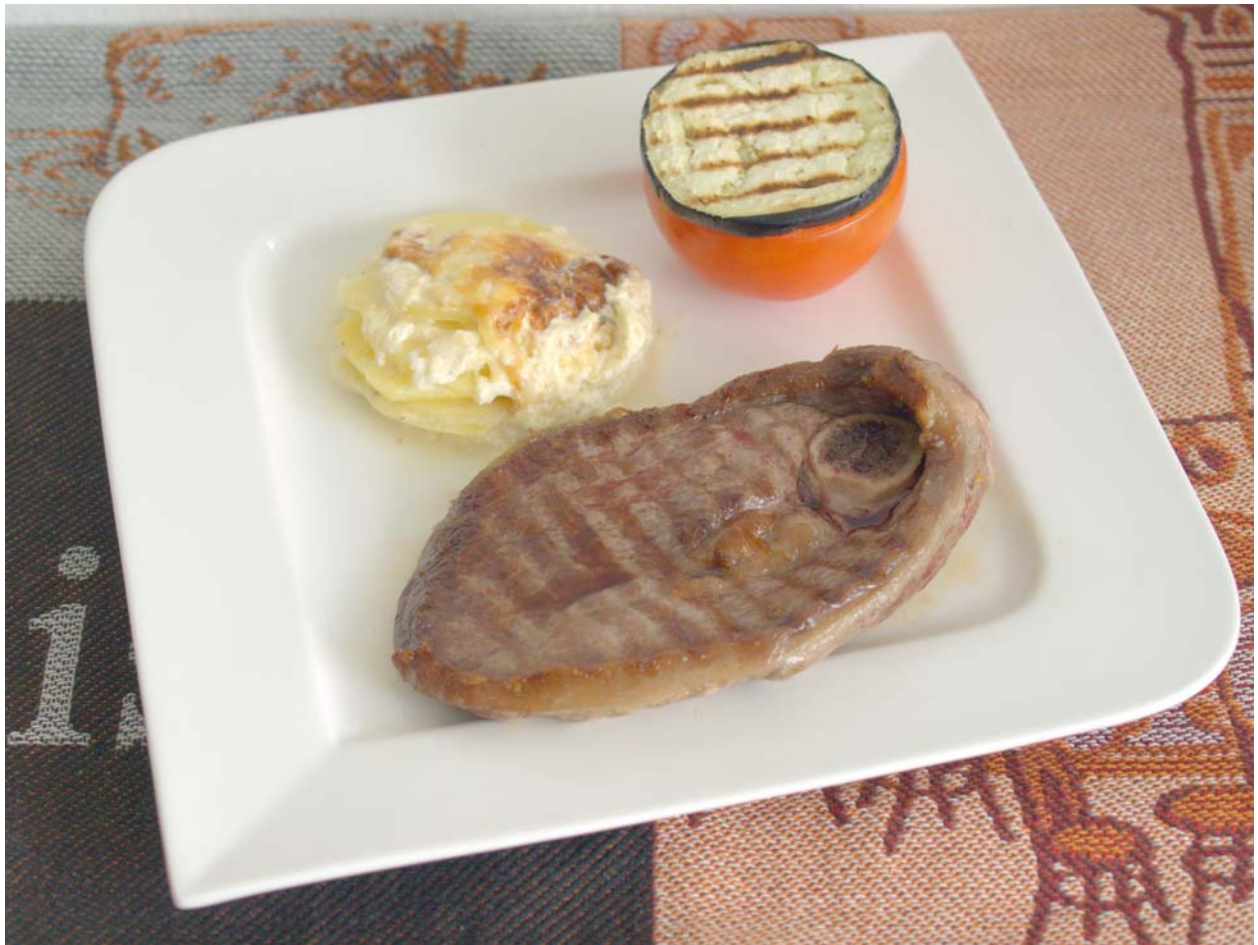


# Gegrillte Lammkeulenscheiben mit überbackenen Tomaten



## Zutaten für 4 Personen:

4 Lammscheiben aus der Keule, je ca. 10-15 mm dick  
4-5 EL Olivenöl  
2 TL Kräuter der Provence  
1/2 TL Chiliflocken  
1-2 Knoblauchzehen  
Salz  
Kartoffelgratin (siehe eigenes Rezept dazu)

## Überbackene Tomaten:

4 Tomaten  
200 g Reibekäse  
1/2 Bund Petersilie  
Auberginenscheiben (optional)

## Besondere Hilfsmittel:

Grillpfanne

1. Olivenöl mit den Kräutern und den Chiliflocken vermengen. Knoblauch schälen und dazu pressen.  
2. Lammscheiben mit dem gewürzten Öl einpinseln und ca. 30 min bei Zimmertemperatur abgedeckt marinieren.  
3. Grillpfanne bei etwas höherer Temperatur vorheizen, Lammscheiben auf der einen Seite 3-4 min braten, dann Temperatur etwas zurücknehmen und 2-3 min auf der anderen Seite braten. (Die Grillzeit hängt sehr von der Grillpfanne, der Dicke der Scheiben und dem persönlichen Geschmack ab.)

4. Nach dem Grillen auf beiden Seiten salzen.

## Überbackene Tomaten:

1. Tomaten waschen und trocknen. Einen Deckel abschneiden und die Tomaten aushöhlen. Fruchtfleisch mit der Hälfte vom Reibekäse, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie vermengen und in die Tomaten zurückgeben. Den restlichen Reibekäse mit etwas gehackter Petersilie vermengen und auf die Tomaten geben.

2. In einer Auflaufform im Ofen 20-30 Min. bei 180° überbacken. Optional mit gegrillten Auberginenscheiben abdecken.

## Hinweise:

Die Rezeptanregung stammt aus dem ehemaligen Restaurant de la Citadelle, Saint-Tropez, April 2004.

Für das Gelingen sind die Qualität der Lammkeule und der richtige Schnitt - quer zur Faser - entscheidend. Am besten in einen vertrauenswürdigen türkischen Laden gehen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 22.01.2023