

# Lammrücken mit Koriander-Chili-Joghurt

## Zutaten für 4 Personen

1 kg	Lammrücken mit Knochen, küchenfertig
1	Zwiebel
50 ml	Rapsöl
1 EL	Rosmarin, frisch, fein gehackt
1 TL	Szechuanpfeffer
	Salz
50 g	Cashewkerne
150 g	Griechischer Joghurt
2 EL	Koriander, frisch, fein gehackt
2	Chilischoten
1	Zehe/n Knoblauch
	Salz und Zucker



## Rezeptinformationen

### Vorbereitung:

0 Stunden 20 Minuten

### Zubereitung:

0 Stunden 15 Minuten

### Schwierigkeit:

Mittel

### Zusätzliche Information

2 Stunden Marinierzeit

### Hilfsmittel:

Gemüsekorb, digitales Thermometer

### Methode:

Direkt / Indirekt

## Zubereitung

### In der Küche:

1. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Mit dem Rapsöl und den Rosmarin verrühren. Den Lammrücken in die Marinade einlegen und in einem geschlossenen Plastikbeutel etwa 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Die Cashewkerne in den Gemüsekorb geben und etwa 5 Minuten bei 180°C direkt rösten. Etwas abkühlen lassen und grob hacken.
3. Die Chilischote ohne Samen in feine Streifen schneiden, den Knoblauch fein würfeln. Den Joghurt mit Cashewkernen, Koriander, Chili und Knoblauch vermischen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

### Auf dem Grill:

1. Den Grill vorbereiten für direkte und indirekte Hitze (180°C). Falls ein Holzkohle Grill (57er) verwendet wird, braucht man ein ½ Anzündkamin durchgeglühte Briketts.
2. Den Lammrücken aus dem Beutel nehmen, die Marinade abstreifen und mit Salz und Szechuanpfeffer würzen.
3. Den Lammrücken von beiden Seiten etwa 2 Minuten direkt an grillen, danach indirekt platzieren und weiter grillen bis eine Kerntemperatur von 62°C erreicht ist.