



Die **PROMi** GRILLER

DAS SCHWEIGEN DER LÄMMER

Rosa grilliertes Lammfilet im Rohessspeckmantel, dazu
grillierte Wassermelone mit schwarzen Oliven,
Feta und Minze

kreiert von Adrian Tschanz
grilliert von Sarah Nowak und Zeki Bulgurcu

GRILLIERTE WASSERMELONE:

4 Scheib. Wassermelone
20 g Rohzucker grob
1 Limette, Saft
60 g Feta, von Hand zerbröseln
1 EL Dunkle Oliven (Taggiasca oder Kalamata), grob gehackt
2 EL Olivenöl
etwas Salz, schwarzer Pfeffer
Gr. Zweig Frische Minze

Die Wassermelone mit dem Zucker und etwas Salz würzen und auf beiden Seiten heiss grillieren, anschliessend vom Rost nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Melone in Würfel schneiden und mit den gehackten Oliven und dem zerbröselten Feta bestreuen. Minze grob hacken und darüber geben, mit Olivenöl und Limettensaft marinieren und mit Salz & Pfeffer würzen.

LAMMFILET IM ROHESSSPECKMANTEL:

- 4 Lammfilets
- 8 Tranch. Rohessspeck
- ½ TL Gemahlener Kreuzkümmel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise gemahlener Zimt
- etwas Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Das Olivenöl mit den Gewürzen zu einer Marinade mischen und die Lammfilets zärtlich damit einmassieren. Die Filets schön rosa grillieren und danach in den Rohessspeck einrollen.

Weitere Rezepte von Adrian Tschanz in seinem Kochbuch
«Tschanz kocht! Für Freunde»

