

Walnuss Döner

Für 4 Personen:

2 Stck. Walnussbaguette	4 EL Olivenöl	4 Schalotten, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt	1 Chilischote, fein gehackt	1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	4 Lammfilets á 175 g	Salz, Pfeffer
4 EL Zwiebel-Chutney	Rucolasalat angemacht	

Die Innenseite der Brote mit der Hälfte des Olivenöls bestreichen, die Brote aufklappen und kurz auf einen heißen Grill legen. Warm stellen.

Schalotten, Knoblauch, Chilischote und Gewürze im restlichen Olivenöl 5 Minuten scharf anbraten. Temperatur erhöhen und in der gleichen Pfanne die Lammfilets anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles im vorgeheizten Backofen beim 180° C 6 Minuten garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Das Lammfleisch in Scheiben schneiden und die Walnussbrote mit etwas Fleisch, Chutney und Rucolasalat füllen.

Christian Henze am 06. September 2019