

# Kurz gebratene Steaks von der Lamm-Keule

**Für 4–6 Personen**

4–6 Lammkeulen-Steaks Salz, Pfeffer 4-6 EL Olivenöl

Steaks 15 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Dann von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je 1 EL Öl einreiben.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Steaks darin auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten anbraten. In Alufolie gewickelt 5 bis 10 Minuten ruhen lassen, dann mit Paprika-Relish, Kichererbsenpüree und Knoblauchbaguette servieren.

Tipp: Auf 0,5 Bund Rauke anrichten.

Tim Mälzer am 27. 03. 2010