

Lamm in Guinness-Marinade vom Grill

Für 4 Portionen

4 Lamm-Steaks	4 EL grobkörniger Senf	2 Zwiebeln
2 gehackte Knoblauchzehen	330 ml Guinness	Salz, Pfeffer
Pflanzenöl		

Die Steaks trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf einreiben. Zwiebeln in Scheiben schneiden und mit den Steaks in eine Schale schichten, die ungefähr ein Steak breit und zwei Steaks lang ist. Die Schichtfolge sollte so aussehen: Zwiebeln, Steak, Zwiebeln, Steak, Zwiebeln. Danach mit dem Guinness auffüllen, über Nacht marinieren lassen.

Am nächsten Tag die Steaks aus der Marinade nehmen und die Zwiebeln entfernen. Auf jeder Seite auf dem geölten Rost kurz direkt angrillen und danach neben der Glut mit geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad ziehen lassen. Wer es schön saftig mag, sollte das Lamm noch etwas medium lassen; das dauert etwa 5 Minuten. Wenn das Fleisch auf Druckprobe noch schön zurückfedert, ist es gerade richtig.

Tipp:

Dazu passt sowohl ein kühles Guinness als auch ein trockener Rotwein.

test Juni 2012