



Walisische Lammkoteletts in Cranberry-Soja-Glasur mit Satsumas

Zutaten

- 8 magere Koteletts vom Walisischen Lamm
- 2 EL süße Chili-Sauce
- 4 EL Soja-Sauce
- 2 EL Cranberry-Sauce
- 4 Satsumas (japanische, süße Zitrusfrucht ohne Kerne, ähnlich der Mandarine)

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Chili-, Soja- und Cranberry-Sauce in einer großen Schale vermischen.
3. Koteletts vom Walisischen Lamm auf mit Folie ausgelegtem Blech auslegen und großzügig mit Glasur beträufeln und bestreichen. Etwas Glasur für die Satsumas übrig lassen.
4. Die oberen Drittel von zwei Satsumas wie Deckel abschneiden. Etwas Fruchtfleisch herauslöfeln. Glasur in Früchte einfüllen und Deckel wieder aufsetzen. Genauso lange backen wie die Koteletts, also 30–35 Minuten im Ofen garen, bis die Koteletts goldbraun und glasiert sind.
5. Zum Servieren „kopfüber“ die Koteletts um die gefüllten Satsumas platzieren und mit zwei weiteren frischen Satsumas dekorieren.



Zubereitungszeit:
35 Minuten

Portionen: 4

Küche: asiatisch

Zuschnitt:
Karree/Kotelett