KIKKOMAN

Teriyaki Pfefferkoteletts mit Chilibutter

Gesamtzeit **40 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

12	Lammkoteletts
10 EL	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Knoblauch
4 EL	Mangochutney
	grob geschroteter Pfeffer
3	Rosmarinzweige
	Oregano
150 g	Butter
1 TL	Chiliflocken
200 g	Pflücksalat
100 g	gemischte Sprossen
3 EL	Olivenöl
2 EL	Weißweinessig

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Koteletts waschen und trocken tupfen. 6 EL Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch mit 2 TL Mangochutney und etwas Pfeffer verrühren, die Koteletts damit bestreichen und ca. 1 Stunde marinieren.

Schritt 2

Kräuterzweige waschen, Koteletts damit belegen und mit Küchengarn fixieren.

Schritt 3

Koteletts in einer Grillschale auf dem Grill ca. 10 Minuten garen. Für die Chilibutter Butter mit Chiliflocken, etwas Pfeffer und 2 EL Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch verrühren.

Schritt 4

Für den Salat den Pflücksalat mit den Sprossen waschen. Öl, Essig, restliches Mango-Chutney und restliche Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Knoblauch verrühren und mit Pfeffer würzen.

Schritt 5

Salatzutaten mit dem Dressing beträufeln und mit der Chilibutter zu den gegrillten Koteletts, nach Wunsch mit grillwarmem Baguette servieren.