

## *Lammnierstück mit Aprikosenbutter Himmlische Aprikosenträume!*

### *La Mise en Place:*

**6 Zweiglein Minze, 50 g getrocknete Aprikosen, 1 Knoblauchzehe, 100 g weiche Butter, 3 EL Orangensaft, 1 EL Ras el-Hanout, 2 Lammnierstücke (300 g), Olivenöl, 1 EL Ras el Hanout, 4 frische Aprikosen, Olivenöl**

### *Die Vorbereitung:*

Von der Minze einige schöne Blättchen zur Seite legen und den Rest fein schneiden. Aprikosen klein schneiden. Knoblauch pressen. Alles mit weicher Butter, Orangensaft und Ras el-Hanout pürieren.

Lammnierstücke mit Olivenöl bepinseln und mit Ras el Hanout bestreuen. Aprikosen halbieren, entsteinen und mit Olivenöl leicht bepinseln.

### *Das Grillen:*

Fleisch 250° nur gerade 5 Minuten grillen. In Alu einpacken und fünf Minuten ruhen lassen.

Aprikosen auf dem Grill kurz rundum grillen.

### *Die Vollendung:*

Die Lammnierstücke mit Aprikosen und Aprikosenbutter anrichten. Die zur Seite gelegten Minzeblättchen zerpflücken und das Fleisch damit bestreuen.

### *Alternativen und Varianten:*

Statt Aprikosen Nektarinen, Pfirsiche oder Ananas verwenden.

### *Das passt dazu:*

Ein Kräuterrisotto, Safranrisotto oder Couscous

