

## *Lammnierstück mit Ziegenkäse-Nektarinen*

### *La Mise en Place:*

**2 Lammnierstücke (300 g), Olivenöl, Pfeffermühle, 50 g Ziegenkäse (von der Rolle), 2 Nektarinen, 25 g Pekannüsse, 2 EL Honig**

### *Die Vorbereitung:*

Die Lammnierstücke mit Olivenöl bepinseln und mit Pfeffer bestreuen. Den Ziegenkäse in zwei dicke Scheiben schneiden. Die Nektarinen halbieren und entsteinen.

### *Die Zubereitung am Herd:*

Die Nüsse trocken rösten und grob hacken.

### *Das Grillen:*

Das Lamm auf dem heissen Grill anbraten und dann auf der indirekten Zone fünf Minuten weitergaren. Fleisch vom Grill nehmen und in Alu eingewickelt 10 Minuten ruhen lassen.

Die Nektarinen mit der Schnittfläche nach unten drei Minuten grillen, wenden und den Ziegenkäse darauf setzen, bis er schön schmilzt. Auf die Teller verteilen und mit Honig und Nüssen garnieren.

### *Die Vollendung:*

Das Lamm mit den Nektarinen anrichten und geniessen, was die Natur uns beschert.

