



Natürlich mehr:
IRISHLAMB.DE



Lammspieße mit Auberginenkaviar und Joghurt-Minz-Sauce

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

- 800 g Lammfilet, sorgfältig pariert und in Würfel geschnitten
- 4 EL Olivenöl mit Knoblaucharoma
- 2 rote Paprikaschoten, in 2,5 cm große Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
- ein Paar frische Thymianzweige
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- Salz und Pfeffer

Joghurt-Minz-Sauce:

- 200 ml cremiger Naturjoghurt nach griechischer Art
- 1 - 2 EL Mayonnaise
- 1 EL Olivenöl mit Knoblaucharoma
- 4 Zweige Minze, fein gehackt

Auberginenkaviar:

- 800 g Auberginen
- 3 EL Olivenöl
- 3 - 4 EL Zitronensaft
- 4 Zweige flachblättrige Petersilie, fein gehackt



Zubereitung

Lamm, Öl, Knoblauch, Thymianblätter, Kurkuma, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel miteinander vermengen. Abdecken und für mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. In der Zwischenzeit 8 Holzspieße in Wasser einweichen um anbrennen zu vermeiden oder verwenden Sie Metallspieße.

Während das Lamm durchzieht, die Auberginen von ihrem Strunk befreien und das Auberginenfleisch ein paar Mal einstechen. In eine große Form legen, abdecken und 12 Minuten in der Mikrowelle garen. Die Auberginen sollten danach schön weich sein. Auf lauwarme Temperatur abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Joghurt mit Mayonnaise, Öl und Minzblättern vermengen und würzen. Die Auberginen der Länge nach halbieren und das Fleisch auslöpfeln, in eine Küchenmaschine geben und Öl, Zitronensaft und Petersilie hinzufügen. Zu einer glatten, cremigen Konsistenz pürieren und würzen. Abwechselnd Lamm- und Paprikastücke auf die Spieße fädeln. Den Grill vorheizen und die Spieße auf jeder Seite 2 - 3 Minuten grillen, bis sie nach Ihrem Geschmack gegart sind. Nach dem Grillen würzen und mit den Saucen servieren (der Auberginenkaviar kann lauwarm oder kalt verzehrt werden).

Tipp: Je länger das Fleisch in der Marinade zieht, desto intensiver wird sein Geschmack. Nach Möglichkeit mehrere Stunden einlegen. Ab und zu durchmischen und 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.