

Lamm auf Rosmarinspießen

Der Duft von wildem Rosmarin liegt im gesamten Mittelmeerraum in der Luft. Hier werden Rosmarinzweige als Spieße für Lammfleischwürfel mit türkischen Gewürzen verwendet.

Für 4 Personen

ZUTATEN

500 g Lammkeule, ohne Knochen
4 lange, dünne frische Rosmarinstängel
1 oder 2 rote Paprika

12 große Knoblauchzehen, geschält
Olivenöl
Pilaw mit Safran (s. S. 196),
zum Servieren

MARINADE:
2 EL Olivenöl
2 EL trockener Weißwein
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Stängel frischer Oregano, gehackt

1 Das Fleisch mindestens 4 Stunden vor der Zubereitung in 5 cm große Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren. Lammwürfel zufügen und einrühren. 4 bis 12 Stunden marinieren.

2 Den Rosmarin 1 Stunde vor dem Kochen in kaltes Wasser legen und einweichen.

3 Von den Paprika die Stiele abschneiden. Die Frucht halbieren, vierteln. Die Viertel in 5 cm große Stücke schneiden.

4 In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen, Paprikastücke und Knoblauch darin, 1 Minute blanchieren. Abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken. Trockentupfen und beiseite stellen.

5 Den Rosmarin aus dem Wasser nehmen und trockentupfen. Um die Spieße herzustellen, die Nadeln auf den ersten 4 cm der Stängel entfernen. So entsteht ein Griff zum Wenden.

6 Abwechselnd Lamm, Knoblauch und Paprika auf die 4 Rosmarinspieße stecken. Ist das Fleisch nicht zart genug, um es aufzuspießen, mit einem Metallspieß ein Loch in die Mitte jedes Würfels stechen.

7 Den Grillrost leicht einölen und etwa 13 cm über der Kohle befestigen. Die Spieße auflegen und 10–12 Minuten grillen. Dabei immer wieder mit der Marinade oder mit Olivenöl bepinseln und wenden, bis Fleisch und Gemüse gar sind. Mit Pilaw servieren.

