

Lamm-Schaschlik-Spieß Tomaten-Soße und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

300 g Lammlachs	300 g vorw. festk. Kartoffeln	425 g Pizzatomen
1 rote Zwiebel, groß	50 g Butter	1/2 Bund glatte Petersilie
200 ml Milch	100 ml trockener Rotwein	Olivenöl, Zimt
Zucker, Muskat		

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser gar kochen lassen. Die Zwiebel abziehen und in Spalten schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in gleich große Stücke schneiden. Das Fleisch und die Zwiebeln abwechselnd auf die Schaschlikspieße stecken. Mit dem Salz und dem Pfeffer kräftig von allen Seiten würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Spieße von allen Seiten anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit dem Rotwein ablöschen. Die Tomaten hinzugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und einer Prise Zimt würzen. Die Spieße wieder dazugeben und zugedeckt bei niedriger Hitze für fünf Minuten fertig garen. Die Kartoffeln abgießen und zu einem Püree zerstampfen. Die Milch und die Butter hinzugeben und verrühren. Das Kartoffelpüree mit Salz und Muskat abschmecken. Die Petersilie fein hacken. Den Kartoffelbrei auf einem Teller anrichten. Die Schaschlikspieße mit der Tomatensoße dazugeben und mit der Petersilie bestreuen. Alles zusammen servieren.

Kerstin Schröder am 12. April 2012