

Lamm-Schulter-Spieße mit Rosmarin

Für 2 Personen

3 Zweige Rosmarin	2 Knoblauchzehen	5 EL Olivenöl
200 g Lammfleisch (Schulter)	Salz, Pfeffer	1/2 Salatgurke
1 Tomate	1 Frühlingszwiebel	1 rote Paprika
1/2 Zucchini	1/8 l Gemüsebrühe	4 Scheiben Baguette

Von den Rosmarinzweigen die Nadeln abzupfen und fein hacken. Einen Teelöffel beiseite stellen. Die Zweige dienen später als Spieße für das Fleisch. Ersatzweise kann man in Wasser eingeweichte Holzspieße nehmen. Eine Knoblauchzehe schälen. Den Rosmarin mit der durchgepressten Knoblauchzehe und drei Esslöffel Olivenöl verrühren. Das Lammfleisch in Würfel schneiden und mit dem gewürzten Öl marinieren. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Lammfleischwürfel auf die Rosmarinstiele oder Holzspieße stecken. Spieße kräftig pfeffern und salzen und in Olivenöl von allen Seiten zehn Minuten braten. Warmstellen. Salatgurke, Tomate, Frühlingszwiebel, Paprika und Zucchini fein hacken und mit Gemüsebrühe in einen Topf geben und zehn Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Baguettescheiben in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Eine Knoblauchzehe halbieren und die warmen Baguettescheiben damit einreiben. Die Lammspieße mit dem Gemüse anrichten. Baguette dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 14. Mai 2009