

Gegrillte Lamm-Spieße mit Gurken-Joghurt und Salat

Für 4 Personen

1 Zitrone	6 EL Olivenöl	Pfeffer
400 g Lammfleisch	1 Gurke	200 g türk. Joghurt (10%)
Salz	1 Msp. Knoblauch	1 Prise getr. Rosenblätter
4 Strauchtomaten mit Stiel	1 Romanasalat	1 rote Zwiebel
16 Oliven	1/2 Bund Koriander	200 g Lammhackfleisch
1 Prise Kreuzkümmel	1 großes Fladenbrot	

Die Holzspieße wässern. Von der Zitrone den Saft auspressen und etwas Saft mit 3 EL Olivenöl und etwas Pfeffer aus der Mühle mischen. Lammfleisch in 2 cm große Würfel schneiden und mit dem vorbereiteten Zitronen-Öl marinieren. Die Gurke waschen, und längs auf einer Brotmaschine bis zur Hälfte in lange dünne Streifen schneiden. Übrige Gurkenhälfte grob raspeln, mit dem Joghurt vermischen mit Salz, Pfeffer, feingehacktem Knoblauch und getrockneten Rosenblättern abschmecken. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, dann die Haut abziehen, dabei darauf achten, dass der grüne Stiel dran bleibt. Von den Tomaten je einen Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen. Tomateninneres mit 2 EL Olivenöl pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Romanasalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden, Oliven fein hacken. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Koriander abschmecken und zu kleinen Bällchen abdrehen. Fleischwürfel und Hackbällchen abwechselnd auf die Fleischspieße stecken. Mit wenig Olivenöl bepinseln und auf dem Grill braten. (Ersatzweise kann die Fleischwürfel und die Hackbällchen auch separat in Olivenöl braten und vor dem Servieren aufspießen.) Salatblätter klein schneiden und mit Salz, etwas Zitronensaft und Olivenöl abschmecken. Rote Zwiebel und Oliven untermischen und in die vorbereiteten ausgehöhlten Tomaten füllen, den Deckel wieder obenauf geben. Einen Metall oder Plastikring mit Gurkenstreifen auslegen, Gurkenjoghurt einfüllen und den Ring vorsichtig abziehen. Lammspieße und gefüllte Tomaten zugeben und pürierte Tomatensauce angießen. Fladenbrot vierteln und dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Mittwoch, 18. Mai 2011