

Lamm-Paprika-Schaschlik auf buntem Reis

Für vier Portionen

600 g Lammlachse	1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote
2 Stiele Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	150 g Parboiled Reis
2 Stangen Frühlingszwiebeln	50 g Cashewkerne	50 g getrocknete Cranberries
100 g Gemüsemais	30 g Butter	100 g Crème-fraîche
2 EL Ajvar, scharf	1 TL Honig	

Lammlachse in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, entkernen und ebenfalls in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Lamm und Paprika abwechselnd auf vier Holzspieße stecken. Thymianblätter und Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen, Knoblauch schälen und alles zusammen klein hacken. Kräuter-Knoblauchmischung mit dem Olivenöl mischen und die Spieße damit bestreichen. Anschließend zehn Minuten marinieren. Reis in einem Topf mit 220 Millilitern Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze auf kleinste Stufe reduzieren und den Reis bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten (s. Packungsanweisung) gar ziehen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ein Zentimeter dicke Ringe schneiden. Cashewkerne grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Cashewkerne, Cranberries und Mais darin anbraten. Fertig gegarten Reis zugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Grillpfanne gut vorheizen. Schaschlikspieße mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten zwei bis drei Minuten anbraten. Den Reis auf Tellern anrichten und jeweils einen Spieß anlegen. Crème-fraîche mit Ajvar und Honig mischen, mit Salz würzen und als Dipp dazu servieren.

Horst Lichter am 03. Mai 2014