

Lamm-Lachse an Ajvar-Paprika-Püree

Für 2 Portionen

300 g Lammlachse	50 g geröstete Paprika	1 EL Ajvar-Paste
1 Zitrone	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
Olivenöl	Thymian	Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Bevor mit der Zubereitung der Speisen begonnen wird, einige Holzspieße für rund 30 Minuten in Wasser einweichen lassen, damit diese anschließend auf dem Grill nicht anbrennen. Als erstes die Lammlachse längs halbieren, wellenförmig aufspießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein wenig Öl auf die Fleischspieße geben, diese auf den Grill legen und von allen Seiten gar grillen. Für den Ajvar-Paprika-Dip zunächst eine Knoblauchzehe sowie eine Schalotte abziehen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl in einer Pfanne anschwitzen. Thymian und Rosmarin mit in die Pfanne geben. Die geröstete Paprika ebenfalls kurz dazugeben. Das Pfannengemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Saft einer halben Zitrone darüber geben sowie ein bis zwei Streifen von der Zitronenschale beimengen. Zum Abschluss die Ajvar-Paste kurz mit in der Pfanne anrösten und zusammen mit dem Gemüse in einen Messbecher geben. Das Pfannengemüse sehr fein pürieren und auf Tellern anrichten. Die Lammlachse vom Grill nehmen, neben dem Ajvar-Paprika-Püree anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 07. 05. 2012