

Lamm-Schulter-Spieße mit Feigen

Für 4 Personen

800 g Lammschulter	6 Feigen	1 Stange Lauch
11 El Olivenöl	2 El Honig	1 Tl Salz
1 Tl Zimtpulver	300 g Sahne-Joghurt	

4 Holzspieße in warmem Wasser einweichen. Fleisch in 4 cm große Stücke schneiden, Feigen halbieren, Lauch in 1 cm breite Ringe schneiden. Alles abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Ein Backblech im heißen Ofen bei 180 Grad vorheizen. 6 El Öl, Honig, ca. 1 Tl Salz und Zimt verrühren. 3 El Öl in einer Pfanne erhitzen, die Lammspieße rundherum kräftig anbraten. Dann auf das heiße Blech legen und mit Marinade beträufeln. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten weitergaren. Joghurt mit 2 El Öl, 2 El Wasser und etwas Salz glatt rühren. Fleisch aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und mit Joghurt und Petersiliensalat servieren.

Tim Mälzer am 05. 06. 2010