Lammkebab mit Pellkartoffeln, Schafskäsecreme, gegrillten Pepperoni und 2erlei eingelegtem Gemüse

30. Mai 2011 | Autor Leroy

Hallo Welt,

am Wochenende haben wir wieder einmal gegrillt, es gab Lammhüfte. Aber auch die Beilagen waren delikat – mehr dazu im folgenden.

Die Zutaten

Für das Lamm:

- 850 g Lammhüfte (aus Neuseeland, ca. 20 €/ kg), gewürfelt für Spieße
- als Würze ein Knoblauchöl (früh ansetzen und ziehen lassen) mit Olivenöl, Knoblauchzehen, frischem Thymian, Rosmarin und Oregano
- Fleur de Sel und Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)
- Holzspieße

Für die Pellkartoffeln:

- festkochende Kartoffeln, mit der Schale gekocht und geschält

Für die Schafskäsecreme:

- 1 Packung Schafskäse
- 2 Frühlingsquark

Für die gegrillten Pepperoni:

- Pepperoni
- Holzspieße

Für die eingelegten Gemüse:

- getrocknete Paprika und getrocknete Tomaten
- Weißwein

- Wasser
- Essig
- Oregano, getrocknet
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl
- Hähnchengewürzsalz

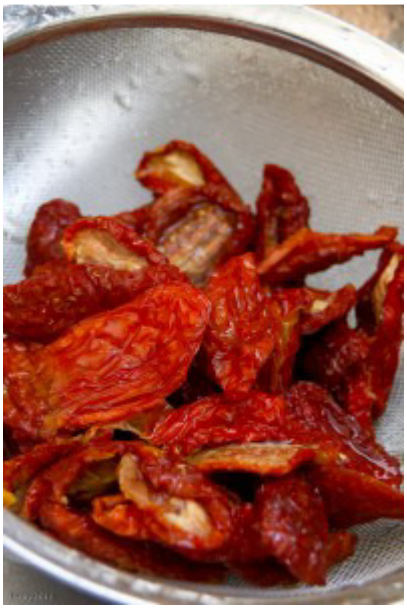
Die Zubereitung

- Die Zutaten für das Kräuteröl vorbereiten: Kräuter waschen, Nadeln und Blätter zupfen und klein schneiden/ fein hacken
- Knoblauch schälen und in das Öl pressen
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken
- Das Lammfleisch waschen, trocken tupfen und parieren

- Würfeln und auf Spieße stecken

- Später ohne weitere Würze grillen
- Die Pepperoni auf 2 Holzspieße stecken (besser beim Wenden)

- Später mit dem Lamm grillen
- Schafskäse in einer Schüssel mit der Gabel fein zerdrücken
- Mit den beiden Frühlingsquark-Portionen verrühren
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken
- Die Kartoffeln kochen, pellen und warm stellen
- Für die eingelegten Gemüse, die getrockneten Paprikastreifen und die Tomaten zunächst in einem Sieb abspülen



- Wasser und Weißwein 1:1 aufkochen und die Tomate darin 1 Minute kochen lassen

- Sud durch ein Sieb in einer Schüssel auffangen, die Tomaten zur Seite stellen
- Sud zurück in den Topf geben und nun den Paprika darin ebenfalls kurz aufkochen lassen
- Ebenfalls abschütten und den Sud wieder auffangen
- Die Gemüse jeweils in eine Tupperschüssel o.Ä. geben
- Mit dem Sud, etwas Olivenöl und etwas Essig aufgießen
- Tomaten mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Oregano (reichlich) würzen

- Paprika mit dem Hähnchenwürzsalz würzen

- Beides bei geschlossenem Deckel durchschütteln, abkühlen lassen und dann im Kühlschrank abkühlen
- Als Vorspeise Anrichten

- Nach der Vorspeise das Lamm grillen (zusammen mit den Pepperoni)
- Dann mit den Kartoffeln und der Schafskäsecreme anrichten

- Tipp: Das Lamm vom Spieß lösen und entweder nur mit Fleur de Sel und etwas Pfeffer würzen, oder mit dem Kräuter-Knoblauch-Öl beträufeln und danach leicht salzen und pfeffern

- Schmeckt göttlich!

Guten Appetit wünscht Ihnen allen wie immer Ihr Leroy!

Veröffentlicht in Amuse Gueule, Beilagen, Fleisch, Mediterran, Saucen & Dips, Vegetarisch | Schlagworte: Grillen, Kartoffel, Kräuter, Lamm, Schafskäse, Tomate