

Curry-Lammspiesse



Hauptgang für 4 Personen

Einkaufsliste

- 500 g Lammhuft
- 2 cm frischer Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote klein
- 1 Bund Oregano
oder Trockengewürz
- 2 TL Currypulver
- 100 g saurer Halbrahm
oder griechisches
Rahmjoghurt
- 2 rote Peperoni
- 20 frische Salbeiblätter
- 4 Holzspiesse
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Crème fraîche mit
Kräutern
- ev. Gemüse
- ev. Kartoffeln

Vorbereiten

- a Lammhuft vom Metzger oder selber in 3cm grosse Würfel schneiden.
- b Marinade erstellen:
 - 2 cm Ingwer schälen und an feiner Raffel in Schüssel reiben.
 - 2 Knoblauchzehen schälen und dazupressen
 - Die kleine Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und sehr fein hacken und dazugeben.
 - Oreganoblättchen hacken oder ev. Trockengewürz dazugeben.
 - 2 TL Currypulver beigegeben.
 - 100 g saurer Halbrahm dazugeben
- c Alles gut vermischen und zusammen mit den Lammhuftwürfeln in einem Tiefgefrierbeutel gut durchmischen, verschliessen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereiten

- d Peperoni im Dampfgarer 3 Minuten bei 100° garen lassen.
- e Vierteln, entkernen und enthäuten und dann in 3cm grosse Stücke schneiden.
- f Salbeiblätter ev. Stiele abschneiden.
- g Holzspiesse nehmen und abwechslungsweise Fleisch, Peperoni und Salbeiblätter aufspiessen.
- h Würzen mit Salz und schwarzem Pfeffer.
- i In einer grossen Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Lammspiesse bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden ca. 7-8 Minuten braten lassen.

- k Servieren mit Crème fraîche sowie Beilage wie Kartoffeln oder Gemüse nach Wahl.