

Aprikosen-Lamm-Spieße mit Couscous-Salat

Für 4 Personen

Lammspieße:

600 g Lammfilet 400 g getrock. Aprikosen 3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Couscous-Salat:

2 Schalotten 12 Cocktailtomaten 30 g Butter
3 EL Weißwein 3 EL Noilly Prat 300 ml Geflügelbrühe
250 g Couscous ½ Bd. Basilikum ½ Bd. glatte Petersilie
2 EL Olivenöl

Minz-Dill-Joghurt:

1 Bd. Minze 1 Bd. Dill Zitronen-Abrieb
350 g türk Joghurt 2 EL Olivenöl Salz

Das Lammfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd mit den getrockneten Aprikosen auf Schaschlikspieße oder einfach Rosmarinzweige stecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Lammspieße darin von allen Seiten rosa anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Couscous die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Cocktailtomaten halbieren. Beides zusammen in der Butter anschwitzen. Weißwein, Noilly Prat und Geflügelbrühe dazugeben und aufkochen. Den Couscous in den Topf rühren, von der Kochstelle nehmen und zugedeckt etwa 10 Minuten quellen lassen.

Basilikum und Petersilie fein schneiden, beides nach dem Quellen zusammen mit 2 EL Olivenöl unter den Couscous mischen.

Für den Minz-Dill-Joghurt die Minze und den Dill fein schneiden. Die Zitronenschale abreiben. Die Kräuter zu dem Joghurt geben, gut verrühren und mit 2 EL Olivenöl, Salz und Zitronenabrieb abschmecken.

Aprikosen-Lammspieße mit Couscous-Salat und Minz-Dill-Joghurt auf Tellern anrichten und gleich servieren.

Ali Güngörmüs am 12. März 2021