

Schaschlik-Spieße vom Lamm, Pflaumen-Soße

Für 4 Personen:

Schaschlik-Spieße:

1 Lammrücken am Knochen	2 weiße Zwiebeln, geviertelt	1 gelbe Spitzpaprika
1 rote Spitzpaprika	1 Zucchini	Salz

Pflaumen-Tomatensauce:

2 El Zucker	2 weiße Zwiebel, Streifen	2 El neutrales Öl
2 El Currypulver	300 g Pflaumen, geviertelt	250 g Tomaten, gewürfelt
100 ml Apfelessig	Salz	

Kartoffelstampf:

600 g mehligk. Kartoffeln	150 g Butter	1 Prise Muskat
Salz		

Schaschlik-Spieße: Die Rücken und die Filets von Knochen ablösen und die Silberhäute entfernen. Für die Spieße das Fleisch in gleichgroße Würfel von 3 bis 4 cm Kantenlänge schneiden.

Die Spitzpaprika vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in 3 bis 4 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini halbieren und in 2 cm breite Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln sechsteln, den Strunk heraus schneiden und in die Lamellen voneinander separieren. Nun abwechselnd ein Stück Fleisch und ein Stück Gemüse aufspießen, sodass schöne bunte Spieße entstehen. Nochmal kaltstellen.

Eine Dreiviertelstunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren lassen.

Vor dem Temperieren mit Salz würzen und nach 20 Minuten einmal drehen.

Vor dem Braten mit etwas Öl einstreichen. Die Spieße auf dem Grill bei größtmöglicher Hitze auf allen vier Seiten für zwei bis drei Minuten mit viel Farbe grillen. Vom Grill nehmen und vor dem Servieren drei bis fünf Minuten ruhen lassen.

Pflaumen-Tomatensauce:

Den Zucker mit Zwiebeln und Öl in einer Pfanne leicht karamellisieren und bräunen lassen, gleich mit Salz würzen. Wenn die Zwiebeln leicht karamellisiert sind, das Currypulver dazugeben und für zwei Minuten mit anschwitzen.

Pflaumen und Tomaten dazugeben und mit Apfelessig ablöschen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze einkochen, bis eine kompottartige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und eventuell einem Schuss Essig abschmecken.

Kartoffelstampf:

Kartoffeln in gut gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen und eine Minute ausdampfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer stampfen, dabei die Butter einarbeiten. Mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken.

Anrichten:

Die Schaschlik-Spieße mit etwas Pflaumen-Tomatensauce einstreichen und auf einen Teller geben. Zwei Esslöffel der Pflaumen-Tomatensauce an der Mitte des Spießes herunterlaufen lassen. Einen Klecks Kartoffelpüree auf den Teller geben und genießen.

Björn Freitag und Frank Buchholz am 11. November 2024