

LAMMSPIESSCHEN MIT ERDBEER-ZWIEBEL-CRÈME-FRAÎCHE

ZUTATEN

Vorbereiten: Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Marinieren: ca. 1 Stunde

Grillieren: ca. 50 Minuten (Baked potatoes)

Für 6 Personen

Zahnstocher

Alufolie für die Kartoffeln

Lammspiesschen:

600 g Lammnierstück, in 2,5 cm grosse Würfel geschnitten

12 Lorbeerzweige mit je 1-3 Blättern, je ca. 12 cm lang

2 EL Bratcrème

1-2 Knoblauchzehen, gepresst

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Salz

Lorbeerbutter:

100 g Butter, weich

2 Lorbeerblätter, fein gehackt

2 EL gehackte Petersilie

einige Tropfen Zitronensaft

¼ TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Baked potatoes:

6 grosse mehligkochende Kartoffeln, z. B. Agria, je ca. 200 g

2 EL Bratcrème

½ TL Salz

6 Lorbeerblätter

Erdbeer-Zwiebel-Crème-fraîche:

100 g Crème fraîche

100 g Jogurt nature

½ rote Zwiebel, fein gehackt

4 Erdbeeren, gerüstet, klein gewürfelt

Salz



Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- 1** Spiesschen: Fleischwürfel sorgfältig an die schräg angeschnittenen Lorbeerzweige stecken. Bratcrème, Knoblauch und Pfeffer mischen, Fleisch damit bestreichen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde marinieren.
 - 2** Lorbeerbutter: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Restliche Zutaten darunterrühren, kühl stellen.
 - 3** Baked potatoes: Kartoffeln rundum mehrmals mit einem Zahnstocher einstechen, mit Bratcrème bestreichen, salzen. Je mit einem Lorbeerblatt satt in Alufolie wickeln. Kartoffeln bei mittlerer Glut 50-60 Minuten weich grillieren, dabei mehrmals wenden.
 - 4** Erdbeer-Zwiebel-Crème-fraîche: Alle Zutaten gut verrühren, bis zum Servieren kühl stellen.
 - 5** Kurz vor dem Servieren Fleischspiesschen salzen, bei mittlerer Glut 6-8 Minuten grillieren, zugedeckt kurz ziehen lassen.
 - 6** Zum Servieren Baked potatoes kreuzweise einschneiden, Kartoffelinneres durch leichten Druck etwas herauspressen, mit den Spiesschen auf vorgewärmte Teller geben. Lorbeerbutter und Erdbeer-Zwiebel-Crème-fraîche dazu servieren.
- Fleisch statt auf Lorbeerzweige auf Holzspiesse stecken.
Spiesschen lassen sich ½-1 Tag im Voraus marinieren. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
Baked potatoes statt auf dem Grill während 50 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Ofen backen.

