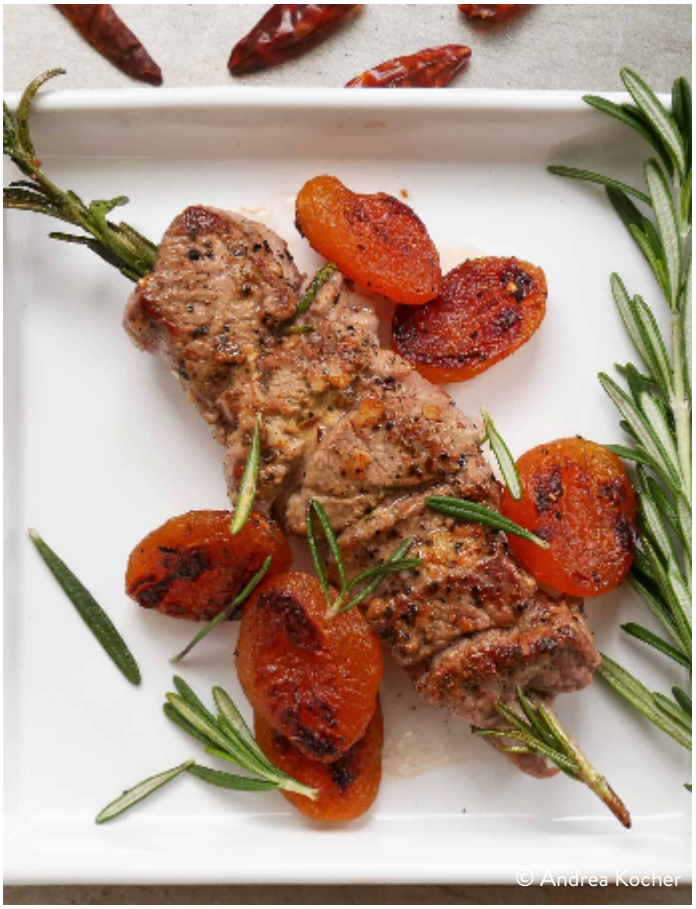
Lammspieße mit marinierten Marillen



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Andrea Kocher

Zutaten

4	Rosmarinzweige
600 G	ausgelöstes Filet vom Lammrücken
2	Knoblauchzehen
1 TL	Dijonsenf
	Salz
	schwarzer Pfeffer
1 EL	Öl
600 G	Marillen

1 EL	Butter
	Kristallzucker
1	kleine Chilischote

Zubereitung

1. Die Rosmarinzweige waschen, am unteren Ende mit einem Messer zuspitzen und in kaltes Wasser einlegen (damit die Zweige nicht zu stark anbrennen).
2. Das Lammfilet putzen (die weiße Haut entfernen), das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Knoblauch schälen und ganz klein schneiden, Senf mit dem fein gehacktem Knoblauch verrühren, die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Senf-Knoblauch einstreichen.
4. Rosmarinspieße aus dem Wasser nehmen und abtrocknen, die Fleischstücke auf die Spieße stecken.
5. Etwas Öl in einer geeigneten Pfanne erhitzen, Spieße einlegen und das Fleisch rundum bei nicht zu starker Hitze anbraten, im auf 160 °C vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten rosa fertig braten.
6. Die Marillen waschen, abtrocknen, halbieren und entkernen, Öl und Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Marillenhälften einlegen und langsam auf beiden Seiten braten.
7. Chilischote waschen, halbieren, von Adern und Kernen befreien, ganz fein schneiden und zu den Marillen geben, mit etwas Kristallzucker bestreuen und einige Minuten weiterbraten.
8. Die Lammspieße aus dem Ofen nehmen und mit den Marillen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Besonders würzig wird das ausgelöste Lammfilet, wenn statt eines herkömmlichen Spieß´ ein Rosmarinzweig verwendet wird. Als fruchtige Ergänzung braten wir die Marillen in einer Öl-Butter-Mischung langsam in der Pfanne an.

TIPP: Sollte keine Marillensaison sein, können auch getrocknete Marillen verwendet werden! Außerdem eignet sich das Gericht im Sommer ideal zum Grillen!