

Gegrillte Lammspieße mit Aprikosen

Zutaten:

1 Stange Zimt
2 Teel. Kreuzkümmel
8 Eßl. Olivenöl
Halber Bund Minze
1 Chilischote
1 Knoblauchzehe
600 gr. Lammlachse
8 Aprikosen
Meersalz
Pfeffer, weißer

Zubereitung:

Die Zimtstange und den Kreuzkümmel mörsern. Die Minze und die Chilischote fein hacken. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Alles mit dem Öl mischen.

Das Fleisch in Würfel schneiden. Das Fleisch mit der Marinade mischen und mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) marinieren.

Die Aprikosen halbieren und entkernen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abwechselnd mit den Aprikosen auf Schaschlik Spieße stecken.

Die Spieße unter Wenden 6-10 Minuten grillen.

Alternativ kann man die Spieße auch in der Pfanne braten. Hierfür die Spieße von beiden Seiten kurz (je 1-2 Minuten) und kräftig anbraten. Dann auf eine Platte geben und in den vorgeheizten Ofen bei 80° für weitere 15 Minuten garen lassen.

Die Spieße mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Alternativ zu Aprikosen kann man auch frische Feigen verwenden.