



TEUFELS KÜCHE

LAMMRÜCKENSPIESSE MIT KICHERERBSEN-RAGOUT

Rezept für etwa 4 Portionen

Zutaten

4 Stück Lammlachse (je ca. 150g)

Marinade:

1 EL Somagh/Sumach
1 Zwiebel, sehr fein gehackt
1 Limette, ausgepresst
2 EL Olivenöl

Ragout:

1 Zwiebel, gehackt
1 Zehe Knoblauch
1 Dose Kichererbsen, abgetropft
1 Karotte, gewürfelt
1 Knollensellerie, gewürfelt
1 Chilischote grün
1 EL Tomatenmark
1/2 Limette, ausgepresst
500 ml Milch
250 ml Sahne
1 Bund Koriander
etwas Zucker, Paprikapulver und Salz

Zubereitung

Marinade:

1. Somagh (gemahlene Essigbaumbeeren) mit der fein gehackten Zwiebel, dem Limettensaft und Olivenöl verrühren.

Spieße:

1. Die Lammlachse in daumendicke Stücke schneiden und auf vier Holzspieße stecken.
2. Gründlich mit der vorbereiteten Marinade bestreichen und für etwa eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Die Lammrückenspieße auf dem Grill oder in einer Pfanne garen.

Ragout:

1. Etwas Butter und Pflanzenöl in einem Topf oder einer tiefen Pfanne erhitzen.
2. Die gehackte Zwiebel darin glasig andünsten, dann das Tomatenmark und etwas Paprikapulver zugeben und unter Rühren anbraten.
3. Die gewürfelte Karotte und den Sellerie zufügen.
4. Sobald das Gemüse leicht angebräunt ist die Kichererbsen mit in den Topf geben und mit Milch und Sahne übergießen.
5. je nach Größe der Gemüsegewürfel etwa 15-20 Minuten bei offenem Topf und mittlerer Hitze köcheln lassen.
6. Kurz vor dem Servieren den Koriander grob hacken und zusammen mit dem Limettensaft unterrühren.

Guten Appetit!