



Mini-Satay-Spieße vom Walisischen Lamm (g.g.A.)

Zutaten

- 350 g magere Keulensteaks vom Walisischen Lamm, in kleine Würfel geschnitten
- Bambusspieße, in kaltem Wasser eingeweicht
- Für die Marinade:
 - 30 ml (2 EL) Olivenöl
 - Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
 - etwas getrockneter Oregano
- Für den Erdnuss-Hummus-Dip:
 - 30 ml (2 EL) stückige Erdnussbutter
 - 30 ml (2 EL) Tahina (Sesampaste)
 - Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
 - 1 Prise Chilipulver
 - 400 g vorgekochte Kichererbsen
 - 1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
 - 60 ml (4 EL) Olivenöl

Zubereitung

1. Für Marinade Olivenöl, Zitrone (Saft und geriebene Schale) sowie ein wenig getrockneten Oregano in eine große Schüssel geben und alles vermengen. Walisisches Lammfleisch hinzufügen und vollständig mit Marinade ummanteln.
2. Schale mit Folie abdecken und 30 – 60 Minuten im Kühlschrank marinieren. Nachdem, das Lammfleisch mariniert wurde, Ofen auf Grillstufe vorheizen.
3. Zwei bis drei Würfel Lammfleisch auf jeweils das obere Ende eines Spießes stecken. Im vorgeheizten Ofen auf Grillstufe auf Backpapier oder geöltem Backblech 10 – 12 Minuten grillen, bis das Fleisch gar ist.
4. Während die Spieße garen, Dip zubereiten. Dafür Erdnussbutter, Tahina, Zitronensaft und -schale, eine Prise Chilipulver, Kichererbsen, gehackten Knoblauch und Olivenöl in einem Mixer solange mixen, bis eine streichfähige Paste entsteht. Satay-Spieße auf einem Tablett mit Hummus-Dip und getoasteten Pitas oder knusprigem Brot servieren.



Zubereitungszeit:
15 Minuten

Portionen: 2

Küche: orientalisches

Zuschnitt:
Keulensteak