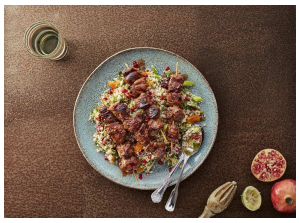
Lammnacken-Kebabs vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit Blumenkohl-Couscous



Zubereitungszeit: 15 Minuten

Portionen: 4

Küche: nordafrikanisch

Zuschnitt: Nackenfilet

Zutaten

- 800 g Nackenfilet vom Walisischen Lamm, geputzt und gewürfelt

Für die Marinade:

- 45 g (3 EL) Gerber-Sumach
- 15 ml (1 EL) Olivenöl
- Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- Saft von ½ Zitrone
- Salz und Pfeffer

Für den Couscous:

- Röschen von 1 Blumenkohl, geputzt, gewaschen und grob gerieben
- etwas Olivenöl
- Kerne von 1 - 2 Granatäpfeln
- 1 Handvoll Minzblätter, gehackt
- 8 getrocknete Aprikosen, fein gewürfelt
- 6 Datteln, entkernt und fein gehackt
- 1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
- Abrieb und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- Granatapfelmelasse

Zubereitung

1. Alle Zutaten für Marinade zusammenmischen. Mit Würfeln vom Walisischen Lammnacken in Schüssel verrühren. Lamm 30 Minuten marinieren lassen.
2. Lammwürfel auf zuvor in Wasser gelegenen Holzspießen aufspießen. Ca. 10 Minuten auf Grill oder im Ofen bei

Grillstufe braten. Dabei immer wieder mit Marinade bestreichen.

3. Für Couscous Blumenkohl in heißer Pfanne auf Olivenöl ca. 5 bis 6 Minuten anbraten. Abkühlen lassen. Mit weiteren Couscous-Zutaten vermischen.
4. Lammnacken-Kebabs mit Blumenkohl-Couscous anrichten und mit Granatapfelmelasse beträufeln