



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Lamm – Kebabs mit Kichererbsencreme

Zutaten für 20 Stück:	Kichererbsencreme
Lamm-Kebabs	2 Schalotten
350 g Lammfleisch	200 g Kichererbsen
1 Bund Minze	2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen	1 EL Fenchelsamen
1 EL Honig	240 g gehackte Tomaten
2 EL Limettensaft	1 TL gemahlener Zimt
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer	1 TL Honig
	Balsamico Essig

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 20 Würfel schneiden.

Für die Marinade die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Hälfte der Minze, Knoblauch Honig, Limettensaft, Olivenöl und Gewürze verrühren.

Die Fleischwürfel darin einlegen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



Für die Kichererbsencreme die Schalotten schälen und fein hacken. Kichererbsen abtropfen lassen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fenchelsamen darin anrösten. Die gehackten Schalotten kurz mitdünsten. Die gehackten Tomaten und die Kichererbsen zugeben, weitere 10 Minuten dünsten lassen. Mit Zimt, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Honig würzen. Die Masse pürieren und mit ein wenig Balsamico Essig abschmecken. 2 Esslöffel Minze unterrühren und die Creme gut 30 Minuten durchziehen lassen.

20 Holzspieße in Wasser einweichen. Je 1 Stück Lammfleisch auf einen Spieß stecken und unter dem heißen Grill von jeder Seite etwa 3 Minuten grillen. Lammkebabs mit der restlichen Minze bestreut servieren. Dazu die Kichererbsencreme reichen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer