Lammspiesse mit Zwiebel und Peperoni

Vom Lammvoressen bereitet man in der Regel geschmorte Ragouts zu. Daraus lässt sich aber auch ein Spiess zubereiten, der auf dem Grill, in der Pfanne oder im Ofen gebraten wird. Dazu wird das Voressen zuerst mariniert und bei tiefer Temperatur vorgegart, ehe es auf den Spiess gesteckt und gebraten wird. Das ist nicht einfach ein Ersatz für edlere Stücke, wie dem Gigot, das Voressen ist auch sehr geschmackvoll und nimmt beim Vorgaren den Geschmack der Marinade sehr gut auf. Das Fleisch schrumpf zwar etwas ein, es wird aber ganz schön zart und saftig.

Zutaten (2 Portionen)

400g	Lammvoressen
1dl	Weisswein
1Tl	Tanduri masala
2	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer
80g	rote Peperoni
80g	Tropea-Zwiebel (oder grosse rote Zwiebel)
	Olivenöl
	Alufolie
4	Holzspiesse

Sauce:

	Schmorsaft vom Voressen
8	Schwarze Oliven
2	eingelegte, getrocknete Tomaten

Zubereitung

Voressen ringsum salzen und pfeffern. Weisswein mit Tandori masala und den gepressten Knoblauchzehen vermischen.

Alufolie auf einem Backblech auslegen, Ränder leicht hochklappen. Voressen darauf verteilen und mit dem gewürzten Weisswein übergiessen. Ränder der Folie über das Fleisch klappen und dicht verschliessen, darauf achten, dass der Saft nicht auslaufen kann. 2 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Ofen auf 120° vorheizen. Fleischpäckli in die Mitte in des Ofens einschieben und 2 Stunden garen.

Zwiebel schälen und halbieren. Schalen einzeln von der Zwiebel ablösen und zu ca. 2cm grossen Stücken schneiden. Peperoni zu ebenso grossen Stücken schneiden. Oliven halbieren und zu Scheibchen schneiden.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, Ofen auf 200° aufheizen. Schmorsaft in ein Pfännchen giessen, Oliven und Tomaten zugeben und lebhaft köcheln lassen bis die Lammspiesse zum Anrichten bereit sind.

Fleisch abwechslungsweise mit Peperoni und Zwiebel auf die Spiesse stecken. Ringsum mit Olivenöl einpinseln. Spiesse auf ein Backblech legen, die Enden der Spiesse sollten auf dem Rand aufliegen, damit das Fleisch frei in der Luft liegt.

Für 15 bis 18 Minuten in den Ofen schieben bis die Spiesse leichte Bratspuren zeigen.

Spiesse anrichten und mit dem Oliven-Tomatenjus umgiessen.