

Marinierte Lammhüfte vom Spieß mit Salat von gegrillten Paprika

Zutaten für 4 Personen

1,2 kg	Lammhüfte
8 Stück/e	rote Paprika
1 handvoll	Koriander
1 Stück/e	rote Chili
1 EL	Rapsöl
etwas	Zucker
1 Stück/e	Limette
1 TL	grobkörnigen Senf
2 EL	Weißweinessig
1 EL	Zitronensaft
1 - 2 EL	Rapsöl
etwas	Zucker
1 handvoll	Koriander
etwas	Salz



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 20 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Zusätzliche Information

Marinierzeit: min. 60 Minuten

Hilfsmittel:

4 Schaschlik-Spieße, Grillplatte für die Paprika

Zubereitung

1. Die Lammhüfte parieren und in nicht zu kleine Stücke schneiden. Für die Marinade den Koriander und die Chili fein hacken. Den Saft der Limette auspressen. Alle Zutaten verrühren und das Lamm darin wenden. Etwa eine Stunde stehen lassen. 2. Für den Paprika-Salat die Paprika putzen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. 3. Den Grill auf 180°C indirekte Hitze vorbereiten. 4. Die Paprikaspalten auf der Grillplatte grillen, bis sie weich sind. Auskühlen lassen. 5. Die Lammhüfte auf die Spieße stecken. Die Spieße rundherum direkt grillen, bis das Fleisch etwas Farbe genommen hat. Dann unter indirekter Hitze in ca. 30 Minuten fertig grillen. Immer wieder wenden. 6. In der Zwischenzeit für die Vinaigrette den Koriander hacken und mit dem Senf, dem Weißweinessig, dem Zitronensaft und dem Zucker vermischen. Das Rapsöl in dünnem Strahl zugeben und verrühren, bis sich eine Emulsion ergeben hat. Mit Salz abschmecken. Die Paprikaspalten mit der Vinaigrette vermischen. 7. Die Spieße mit dem Paprika-Salat servieren. Tipp: Dazu passen Baguette oder Couscous.