

Lichters: Lamm-Paprika-Schaschlik auf buntem Reis

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lichters-lamm-paprika-schaschlik-auf-buntem-reis

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Lammlachse
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 2 Stiele Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Parboiled Reis
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 50 g Cashewkerne
- 50 g getrocknete Cranberries
- 100 g Gemüsemais
- 30 g Butter
- 100 g Crème fraîche
- 2 EL Ajvar, scharf
- 1 TL Honig

Zubereitung:

Lammlachse in 3cm große Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, entkernen und ebenfalls in 3cm große Würfel schneiden. Lamm und Paprika abwechselnd auf 4 Holzspieße stecken.

Thymianblätter und Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen, Knoblauch schälen und alles zusammen klein hacken. Kräuter-Knoblauch-Mischung mit dem Olivenöl mischen und die Spieße damit bestreichen. Anschließend 10 Minuten marinieren.

Reis in einem Topf mit 220ml Wasser und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Hitze auf kleinste Stufe reduzieren und den Reis bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten (s. Packungsanweisung) gar ziehen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 1cm dicke Ringe schneiden. Cashewkerne grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Frühlingszwiebeln, Cashewkerne, Cranberries und Mais darin anbraten. Fertig gegarten Reis zugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Grillpfanne gut vorheizen. Schaschlik-Spieße mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten 2-3 Minuten anbraten.

Den Reis auf Tellern anrichten und jeweils einen Spieß anlegen. Crème fraîche mit Ajvar und Honig mischen, mit Salz würzen und als Dip dazu servieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 3.5.2014

Prominenter Gast: Grit Boettcher