

LAMM AM SPIESS

Rote Beete | Feta | Blattspinat

ZUTATEN (4 Portionen):

- 60 dag Panorama Lamm Schnitzel (Schlängel ausgelöst)
- 1 Pkg. Feta (180g)
- 1 Stk. Rote Beete gekocht (200g)
- frischer Blattspinat (50g)
- Salz, Pfeffer, Thymian, Knoblauch, Rosmarin
- Olivenöl
- Holzspieße

Beilagenempfehlung: gebackene Erdäpfelwürfel / Süßkartoffel Pommes / Gemüse-Ebly Reis / Speckfisolen

Bratzeit: 5 min

Balsamico-Rotweinzwiebeln:

- 250 g kleine Zwiebeln (Schalotten)
- etwas Tomatenmark (1 TL)
- 1 – 2 EL Zucker
- 1/8 l Rotwein
- 1/16 l Balsamicoessig
- 1/16 l Rindssuppe (wenn nicht zur Hand: etwas Suppenwürfel), Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Schnitzel schneiden, klopfen und würzen. Dann in 5 cm lange Streifen schneiden. Rote Beete und Feta in quadratische Würfel (2x2) schneiden. Blattspinat waschen und lange Stiele entfernen.

Die Holzspieße abwechselnd mit Rote Beete, Feta und Blattspinat stecken (jeweils ca. 4-5 Stück) und mit den marinierten Schnitzelstreifen umwickeln (ca. 2 Streifen / Spieß).

Spieße in der Pfanne auf allen Seiten kurz anbraten (ca. 5 min) und anschließend im Backrohr bei 155°C ca. 10 min fertigziehen lassen.

Die Schalotten abziehen. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Das Tomatenmark hinzufügen, umrühren und mit etwas Balsamicoessig ablöschen. Rindssuppe, Wein und die geschälten Schalotten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einreduzieren. Eventuell noch mit Zucker verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht

Panorama
Lamm