

Lamm vom Rost mit gegrilltem Gemüse und Djuvec-Reis



Zutaten für zwei Personen:

3-4 Lammscheiben aus der Keule, je ca. 1 cm dick, insgesamt ca. 300-350 g

3-4 EL Olivenöl

1 TL italienische Kräuter

1/2 TL Chiliflocken

1 Knoblauchzehe

Salz

Ajvar aus dem Glas

Gegrilltes Gemüse:

1 gelbe oder rote Paprika

1 kleinerer Zucchini

4-6 Scheiben Auberginen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rosenpaprika scharf

Olivenöl

1. Olivenöl mit den Kräutern und den Chiliflocken vermengen. Knoblauch schälen und dazu pressen.

2. Lammscheiben mit dem gewürzten Öl auf beiden Seiten einpinseln und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt marinieren.

3. Grillpfanne bei etwas höherer Temperatur vorheizen, Lammscheiben portionsweise auf der einen Seite 3-4 Minuten braten, dann Temperatur etwas zurücknehmen und 2-3 Minuten auf der anderen Seite braten, je nach Dicke der Scheiben. Im Backofen bei 100° warm stellen.

4. Vor dem Servieren auf beiden Seiten leicht salzen.

Gegrilltes Gemüse:

1. Auberginenscheiben salzen und 10 min schwitzen lassen. Mit Küchentüchern trocknen.

2. Zucchini schräg in mittlere Scheiben hobeln. Mit Salz und Rosenpaprika würzen.

3. Paprika achteln, Häute und Kerne entfernen, flach schneiden. Salzen.

4. Grillpfanne mit Olivenöl einpinseln und ausreichend vorheizen. Das Gemüse bei eher stärkerer Hitze braten. Nach Bedarf Olivenöl nachgießen. Gemüse erst nach dem Braten pfeffern.

5. Das Gemüse im Ofen bei 100° warm halten.

Hinweise:

Zuerst das Gemüse grillen, dann die Lammscheiben.

Djuvec-Reis siehe eigenes Rezept.

Das Bild ist aus dem Restaurant Marin in Starigrad, Kroatien, September 2012.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 50 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, kroatisch

Rezept und Foto: Walter Stand 18.01.2023