

Lammspießchen mit frittierten Kartoffelscheiben



Zutaten für zwei Personen:

6-10 Lammspießchen (ca. 250-300 g)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kräuter der Provence (alternativ italienische Kräuter oder Gyros-Gewürz)

1 EL Olivenöl

frittierte Kartoffelscheiben:

3-4 mittlere Kartoffeln (ca. 300-400 g netto)

Frittieröl

Chilisalz (optional)

1. Lammspießchen trocknen, leicht salzen und pfeffern, mit Kräutern der Provence bestreuen.

2. Lammspießchen portionsweise in wenig Olivenöl auf allen Seiten bei mittlerer Hitze braten.

Frittierte Kartoffelscheiben:

1. Kartoffeln schälen und quer mit einem Gemüsehobel in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Enden anderweitig verwenden.

2. Kartoffelscheiben 5 Minuten in kaltes Wasser legen und dann sorgfältig mit Küchentüchern trocknen.

3. Kartoffelscheiben bei 130°-140° in der Fritteuse 4-6 Minuten vorfrittieren. Dann abkühlen lassen.

4. Kurz vor dem Servieren nochmals ca. 3-4 Minuten portionsweise bei 170° frittieren. Auf Küchentüchern entfetten. Optional mit Chilisalz würzen.

Hinweise:

Vorfrittierte Kartoffelscheiben gibt es in gut sortierten Großmärkten als Tiefkühlware zu kaufen.

Lammspieße gibt es - leider nicht so häufig - in türkischen Geschäften oder eben auch in gut sortierten Großmärkten zu kaufen.

Man kann die Lammwürfel auch selber schneiden, z.B. aus der Lammkeule.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Hauptspeisen, Fleisch, Lamm, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024