



Lammspieße mit Halloumi und Wassermelone

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

Lammspieße:

8 Holzspieße für 15 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht, 10 g Minzeblätter, 1 EL Olivenöl, 1 Zitrone, 340 g Lammhüfte ohne Fett und Sehnen, 500 g Wassermelone ohne Kerne und Schale, 250 g Halloumi Käse, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Salat:

60 g geputzter Rucola, 20 g Korianderblätter, 10 g Minzeblätter, 1 EL Olivenöl

Anrichten:

4 große Teller

Zubereitung:

Den Grill richten und erhitzen!

Die Hälfte der Minzeblätter fein hacken und in eine Schüssel geben. Saft einer halben Zitrone und das Olivenöl mit der Minze in eine Schüssel geben und alles miteinander verrühren. Die Lammhüfte in 16 gleichmäßige Würfel schneiden und zu der Minze-Marinade geben und 30 Minuten kalt stellen.

Die Wassermelone und die Halloumi Käse auch in 16 Würfel schneiden und mit den Lammwürfeln abwechselnd und gleichmäßig auf die eingeweichten Holzspieße stecken. Die Lammspieße auf den Grill geben und diese auf allen vier Seiten ca. 5 Minuten grillen.

Vor dem Servieren die Lammspieße mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen.

In der Zwischenzeit den Salat mit den grob geschnittenen Minze- und Korianderblättern in eine Schüssel geben. Die andere Hälfte der frisch gepressten Zitrone und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Salat mit dem Dressing vermengen.

Den angemachten Salat auf die Teller platzieren und die gegrillten Lammspieße auf den Salat legen und servieren.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Dornfelder Rosé

Pink ist das neue Schwarz. Lange waren Roséweine als Notlösung verschrien: „Du nimmst Dorade, ich esse Lammhaxe: dann trinken wir rosé - der passt zu allem“. Inzwischen hat sich der Wind gedreht und Roséweine sind wieder en vogue. Kendermanns Dornfelder Rosé wird durch seinen Duft nach Erdbeeren und Sauerkirschen zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis.

Die kräftigen Lammkebabs mit dem würzigen Aroma des Grillrauchs verlangen einen Weinpartner, der mithalten kann, und dieser Rosé mit seinem vollmundigen Geschmack und saftigen Schmelz ist hier die perfekte Wahl. Die Wassermelone hebt seine Fruchtigkeit noch mehr hervor und durch die Minze der Kebabs ist der Gedanke an einen sommerlichen Cocktail nicht fern. Dieser erfrischende Wein entlockt selbst dem hartnäckigsten Rosé-Skeptiker ein verzücktes und zufriedenes Lächeln.



Alison & Bernd Flemming



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE