

# Gasthof Kreuz Trautz

## Lammspieß in Sesamkruste

Zutaten für 4 Personen:

800 gr. Lammrückenfilet  
1 Zwiebel  
1 Paprika rot und/oder grün

Marinade:

100 gr. Honig  
100 ml. Olivenöl  
geschroteter bunter Pfeffer  
(grob aus der Mühle)  
getrocknete Provencekräuter  
(Thymian, Origan, Lavendel,  
Rosmarin)  
1 – 2 Knoblauchzehen  
frische Kräuter wie Majoran,  
Thymian, Rosmarin usw.

Salz

Sesam (schwarz, weiß oder gemischt)  
Olivenöl zum braten

8 mittlere neue Kartoffeln  
250 gr. Creme Fraiche  
Schnittlauch  
Salz, Pfeffer

Marinade:

Knoblauch und frische Kräuter hacken, mit dem Honig, dem Olivenöl, dem geschrotetem Pfeffer und den getrockneten Kräutern gut verrühren.

Lammrücken in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden  
Zwiebeln in ca. 2 cm breite Spalten schneiden  
Paprika ca. in 2 cm breite Streifen schneiden  
Abwechslungsweise Fleisch – Zwiebeln – Fleisch – Paprika usw. auf einen Spieß stecken. Auf eine Platte legen, mit der Marinade beidseitig gut bestreichen und zugedeckt mehrere Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die marinierten Spieße beidseitig salzen, nochmals die abgetropfte Marinade aufnehmen und auf beiden Seiten im Sesam wälzen, gut andrücken und in einer Pfanne mit Olivenöl nicht zu heiß 2 - 3 Minuten auf beiden Seiten anbraten. Anschließend im warmen Rohr mehrere Minuten ziehen lassen.

Als Beilage empfehle ich Ofenkartoffeln mit Creme Fraiche

Neue Kartoffeln gut waschen und im Rohr bei 180°  
ca. 30 Minuten garen

.Creme fraiche mit reichlich Schnittlauch Salz und Pfeffer verrühren.

Ofenkartoffeln übers Kreuz einschneiden, auseinander drücken und mit Creme fraiche füllen.