

Schaschlik aus Schweine-Filet und Rinder-Leber

Für zwei Personen

Für die Kartoffelspalten:

300 g festk. Kartoffeln 2 Zweige Rosmarin Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Schaschlik:

Schweinefilet, á 400 g Rinderleber, á 300 g 200 g mageren Speck

1 rote Paprikaschote 1 grüne Paprikaschote 1 Zwiebel

2 EL Butterschmalz edelsüßes Paprikapulver Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel 1 TL Tomatenmark 100 ml Weißwein

100 ml Sahne Salz Pfeffer

Für den Joghurt-Dip:

1 Zitrone (Abrieb) 1 Bund Schnittlauch 1 Bund Petersilie

200 ml Joghurt 50 ml Schmand Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelspalten:

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Spalten auf ein Backblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und über die Kartoffelspalten streuen. Mit Olivenöl beträufeln und für 20 Minuten im Ofen garen lassen.

Für das Schaschlik:

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schaschlikspieße aus Holz einweichen. Schweinefilet und Leber waschen und trocken tupfen. Paprikaschoten waschen und entkernen. Zusammen mit dem Filet und der Leber in mundgerechte Stücke schneiden. Speck in entsprechend große Scheiben schneiden.

Zwiebel abziehen, halbieren und in etwas größere Stücke schneiden.

Abwechselnd Zwiebel, Fleisch, Leber, Speck, und Paprika auf den Spieß fädeln, bis er gefüllt ist. Spieße mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver würzen und rundherum im Butterschmalz braten.

Nach dem Anbraten im Backofen auf dem Rost ruhen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, würfeln und im Bratfett vom Fleisch anschwitzen. Etwas Tomatenmark anhängen lassen und mit Weißwein ablöschen. Weißwein einkochen lassen und etwas Sahne zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Joghurt-Dip:

Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Joghurt, Schmand, Kräuter und Olivenöl vermischen. Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schaschlik aus Schweinefilet und Rinderleber mit Kartoffelspalten auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Wiegand am 09. Mai 2018