

Puten-Schaschlik mit Paprika-Soße, Kartoffel-Spieße

Für 4-6 Personen:

Für das Fleisch:

400-450 g Putenbrustfilet	1 mittelgroße gelbe Zucchini	1 mittelgroße grüne Zucchini
10 braune Champignons	8 Frühlingszwiebeln	Olivenöl, Salz
1 EL Schwarzer Pfeffer	1 EL Piment	1 EL Kreuzkümmel
1 EL Fenchelsamen	Paprika-Pulver	

Für die Soße:

4 rote Paprika	500 ml Tomatensaft	1 scharfe Chilischote
0.5 TL geräuch. Paprika-Pulver	Salz, Zucker	3 EL Olivenöl
1 EL milder Balsamessig		

Für die Kartoffelspieße:

8-10 festk. Kartoffeln	Olivenöl	Meersalz
1 Zweig Rosmarin	2 EL Butter	

Für das Fleisch:

Das Putenbrustfilet säubern und in mundgerechte Stücke schneiden.

Gemüse und Pilze ebenfalls säubern und wie folgt zerteilen. Zucchini in Scheiben schneiden, Champignons halbieren und die dicken Stielenden und Knollen der Frühlingszwiebeln in Stücke teilen. Die vorbereiteten Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken, etwas salzen und mit Öl bestreichen. Die Schaschlik-Spieße auf den Grill legen und etwa 8 Minuten garen. Nach circa 5 Minuten an den Grillrand legen und bei milder Hitze fertig garen.

Pfeffer, Piment, Fenchelsamen und Kreuzkümmel in einem Mörser zerstoßen. Nach dem Grillen auf die Spieße streuen. Wer mag, kann zusätzlich etwas Paprika-Pulver hinzufügen.

Für die Soße:

Paprikaschoten schälen und mit den anderen Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Soße mit Salz, Zucker, Essig oder Zitronensaft abschmecken. Die Soße in eine Auflaufform geben und auf dem Grill erwärmen. Die gegrillten Schaschlikspieße in die Soße legen und darin etwas ziehen lassen.

Für die Kartoffelspieße:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 5 Minuten bissfest kochen. Abschrecken, trocknen und aufspießen. Die Kartoffelspieße mit Olivenöl beträufeln, auf den Grill legen und etwa 6-8 Minuten goldbraun garen. Die Butter erwärmen, bis sie leicht braun wird und nussig riecht. Die Kartoffelspieße auf Teller legen und mit der Nussbutter begießen. Zum Schluss gehackte Rosmarinnadeln und flockiges Meersalz darüberstreuen.

Rainer Sass am 25. Juni 2021