

Schaschlik mit Röstgemüse-Soße

Für 4 Personen:

Für die Kartoffelspalten:

600 g Kartoffeln, festk. Salz 2 EL Butterschmalz
Pfeffer

Für die Sauce:

1 Pastinake 2 Möhren 2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen 2 EL Olivenöl Salz
5 EL Apfel-Balsamico 1 TL Paprikapulver, edelsüß 1 TL Paprikapulver, scharf
Pfeffer 1/2 TL Kreuzkümmel 500 g passierte Tomaten
3 Zweige Thymian 2 Zweige Rosmarin 1 Bund glatte Petersilie

Für die Schaschlik:

500 g Schweinenacken 100 g Bauchspeck 4 rote Zwiebeln
Salz 2 EL Olivenöl Pfeffer

Außerdem:

Schaschlikspieße

Die Kartoffeln gut abwaschen und in leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten garkochen. Dann abgießen, auskühlen lassen und pellen.

Pastinake, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden.

In einer tiefen Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Pastinaken, Möhren und Knoblauch anschwitzen und leicht Farbe nehmen lassen.

Dann leicht salzen und mit Apfelessig ablöschen, diesen etwas einkochen lassen.

Süßes und scharfes Paprikapulver zugeben und mit Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Passierte Tomaten zugeben und alles bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen bzw. Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Für das Schaschlik das Fleisch in Würfel von jeweils ca. 20 g schneiden. Den Speck in etwa 5 mm dünne Scheiben, dann in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

Die roten Zwiebeln schälen, dabei an den Strunk Enden knapp unter der Schale abschneiden, sodass die Zwiebeln beim Zerschneiden in Spalten nicht auseinander fallen. Die Zwiebeln in jeweils 6 Spalten schneiden.

Die Zwiebelspalten abwechselnd mit den Fleisch- und Speckstücken auf Schaschlik Spieße ziehen, dabei darauf achten, dass am Schluss immer ein Zwiebelstück zum Fixieren aufgespießt wird. Die Spieße salzen.

In einer Grillpfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Spieße darin etwa 7 Minuten braten, während des Bratens gelegentlich wenden.

Zur Gemüsesauce Rosmarin und Thymian geben, nicht mehr kochen, sondern nur noch ziehen lassen.

Die gepellten Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kurz vor dem Anrichten Petersilie und Frühlingslauch unter die Sauce mischen und abschmecken.

Gemüsesauce auf Teller geben und die Spieße darauf anrichten. Frisch gemahlene Pfeffer darüber streuen und die Kartoffelspalten dazu reichen.

Rainer Klutsch am 26. Mai 23