Schaschlik-Spieße mit Raspel-Salat

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad:

shopstudiorecipes.recipe.difficulty.einfach

Portionen: 4 Personen

Kalorien p.P.: 348 kcal

Für die Schaschlik-Spieße

1 Teelöffel Fuchs Belém Pfeffer

1 Teelöffel Fuchs Senfkörner, ganz

0.5 Teelöffel Fuchs Ingwer, gemahlen

1 Teelöffel Fuchs Zwiebeln, granuliert

80 ml mildes Bier (z.B. Pils)

400 g Dünn geschnittene Schweine-Nackensteaks

1 Stück(e) Je eine rote gelbe und orangenfarbene Paprikaschote

1 Prise(n) Fuchs Meersalz fein

2 Esslöffel Olivenöl

1 Prise(n) Fuchs Paprika edelsüß

1 Stück(e) Rote Zwiebel

Etwas Rotweinessig

Etwas Fuchs Habanero Kräutersalz

Für den Raspelsalat

3 Stück(e) Möhren

0.5 Stück(e) Spitzkohl

1 Prise(n) Fuchs Meersalz fein

0.5 Stück(e) Zitrone

1 Esslöffel Honig

1 Messerspitze(n) Fuchs Ingwer, gemahlen

0.5 Stück(e) Mango

2 Esslöffel Olivenöl

3 Esslöffel Geröstete, gesalzene Erdnüsse

Zubereitung

1. Vorbereitungen: Holzspieße in Wasser einweichen (so brennen sie auf dem Grill nicht an). Whisky Pfeffer im Mörser grob zerreiben und mit Senfkörnern, gemahlenem Ingwer, granulierten Zwiebeln und dem Bier verrühren. Nackensteaks in mundgerechte Stücke schneiden und in die Marinade geben. Mit Klarsichtfolie bedeckt 2-3 Stunden marinieren.

2. Paprika schälen, dann vierteln und entkernen, mit Salz würzen. Olivenöl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, die Paprika hinzufügen und bei milder Hitze 8-10 Minuten weich schmoren. Eine Prise Paprikapulver zugeben, abkühlen lassen (siehe Tipp). Zwiebel vierteln, pellen und die Lamellen auseinanderziehen. Mit Salz und 2-3 Tropfen Rotweinessig würzen, beiseitestellen.

3. Möhren schälen und raspeln. Spitzkohl sehr fein schneiden oder hobeln. Gemüse etwas salzen und in einer

Schüssel mit Zitronensaft, Honig und gemahlenem Ingwer weich kneten. Mango-Fruchtfleisch in Streifen schneiden und mit dem Olivenöl unter den Salat mengen. Erdnüsse ganz grob hacken und erst kurz vor dem Servieren untermischen.

4. Jetzt wird gegrillt: Das marinierte Fleisch, die geschmorte Paprika und die Zwiebeln abwechselnd auf 6-8 Spieße ziehen. Die Glut im Grill sollte gleichmäßig durchgeglüht und rot glimmend, von einer dünnen Ascheschicht überzogen sein. Die Spieße darauf unter regelmäßigem Wenden 6-8 Minuten grillen. Mit Fleur de Sel mit geräucherter Paprika und geröstetem Knoblauch bestreuen und zum Salat servieren.
Tipp: Sie können die Paprika natürlich auch ungeschält und roh auf die Spieße ziehen, sie ist aber geschält ungleich bekömmlicher und wird beim Weichschmoren aromatischer, unterstützt auch durch die Prise Paprikapulver - eine lohnende Vorbereitung!