

Schweine-Lenden-Spieße, Erdbeer-Chili-Soße, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Saté-Spieße:

300 g Schweinelende	12 cm Ingwerknolle	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Paprikapulver	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Erdbeer-Chili-Sauce:

250 g Erdbeeren	1 Zitrone	3 cm Ingwerknolle
1 Chilischote	1 Knoblauchzehe	1 TL Weinessig
1 EL Honig	1 EL Zucker	1 TL Butter
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

30 g Rucola	$\frac{1}{2}$ Avocado	100 g frische Erdbeeren
75 g Feta	2 EL Pinienkerne	4 Zweige Koriander

Für das Dressing:

3 EL Olivenöl	1 EL Balsamico di Modena	Salz, Pfeffer
---------------	--------------------------	---------------

Für die Saté-Spieße:

Die Schweinelende waschen, abtupfen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe halbieren. Ingwer schälen und reiben. Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls reiben. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Ingwer, Knoblauch, Paprikapulver, 2 TL Zitronensaft und 2 EL Olivenöl vermischen und eine Marinade herstellen. Fleisch für 20 Minuten mit der Mischung marinieren. Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Fleischstücke darin auf jeder Seite etwa 1-2 Minuten braten. Während dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Erdbeer-Chili-Sauce:

Knoblauchzehe abziehen und reiben. Ingwer schälen und reiben. Chilischote waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft aufbewahren. Olivenöl in einem Topf erwärmen und Knoblauch und Ingwer darin bei mittlerer Hitze für 2 Minuten andünsten. Chilischote hinzugeben und für weitere 2 Minuten andünsten lassen. Weinessig und 2 EL Zitronensaft hinzugießen und für 1 Minute köcheln lassen. Zucker und Honig zugeben und für 1 Minute köcheln lassen. Hitze erhöhen und Erdbeeren hinzufügen. Für 5 Minuten kochen lassen. Danach Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb passieren.

Für den Salat:

Den Rucola gründlich waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Fetakäse schneiden und über den Rucola streuen. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben.

Avocado halbieren, Kern entfernen, eine Hälfte in die Scheiben schneiden und über den Rucola verteilen. Pinienkerne ohne Öl in einer Pfanne kurz rösten und darüber geben. Koriander abrausen, trockenwedeln, fein hacken und darüber streuen.

Für das Dressing:

Das Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Über den Salat geben und vorsichtig durchmischen.

Die Saté-Spieße von der Schweinelende mit Erdbeer-Chili-Sauce auf Tellern anrichten, den Rucolasalat mit Erdbeeren und Avocado in kleine Schüsseln geben und gemeinsam servieren.

Agata Wilengowski am 28. März 2018