

Hasen-Filet-Ananas-Spieß mit Yellow-Curry-Marinade

Für zwei Personen

Für den Spieß:

200 g Hasenfilet 150 g Ananas Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

150 g Zucchini 100 g rote Paprika 3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Marinade:

2 EL gelbe Currypaste 2 EL Sojasauce 3 EL Pflanzenöl
1 TL milder Senf 1 Prise Zucker Salz, Pfeffer

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hasenfilet in zwei Zentimeter dicke Stücke schneiden und in der Marinade einlegen. Zur Seite stellen und ruhen lassen. Die Ananas von den Enden und dem Strunk befreien und in viereckige Stücke schneiden. Auf die Holzspieße abwechselnd die Ananas und das Hasenfilet stecken und für einige Minuten auf den Grill legen. Die Zucchini waschen und diagonal in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Paprika ebenfalls waschen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend in längliche Scheiben schneiden und zusammen mit den Zucchini auf den Grill legen, bis die Grillstreifen zu erkennen sind. Die Gemüwestreifen anschließend auf dem Anrichteteller mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gegrillten Hasenfilet-Ananas-Spieße mit Yellow-Curry-Marinade und Zucchetti-Paprika-Bett auf Tellern anrichten und servieren.

Erich Aeschlimann am 01. August 2014