

Gemüse-Schaschlik mit Tomaten-Ananas-Soße

Für 4 Personen

Für die Sauce:

½ kleine Zwiebel	30 g brauner Zucker	1 TL Weißweinessig
100 ml Gemüsebrühe	60 ml Ananassaft	60 g Tomatenmark
75 g Ketchup	75 g stückige Tomaten	1 EL Schaschlikgewürz
1 geh. TL Salz	50 ml mildes Olivenöl	milde Chiliflocken

Für die Kartoffeln:

800 g festk. Kartoffeln	Salz	2 Tomaten
12 Frühlingszwiebeln	12 TL Öl	50 g Maiskörner
1 EL Pistazienkerne	1 EL Petersilienblätter	1 Rosmarinzweig
mildes Chilisalz		

Für die Spieße:

16 Datteltomaten	½ Zucchini	2 Scheiben Ananas
150g Halloumi	1 TL Öl	

Außerdem:

8 Schaschlikspieße

Für die Sauce die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Die Zwiebelwürfel darin andünsten und Essig, Brühe und Ananassaft dazugießen. Das Tomatenmark mit Ketchup und Tomatenstücken hinzufügen und alles offen knapp unter dem Siedepunkt etwa 30 Minuten garen.

Anschließend die Sauce mit Schaschlikgewürz und Salz würzen und einmal aufkochen.

Den Topf vom Herd nehmen, das Olivenöl mit dem Stabmixer unterrühren und die Sauce mit Chiliflocken würzen.

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen.

Abgießen und kurz ausdampfen lassen, heiß pellen, abkühlen lassen und in Spalten schneiden.

Die Tomaten kreuzweise einritzen, 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kartoffelspalten goldbraun braten. Mais, Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln, Pistazien, Petersilie und Rosmarinzweig hinzufügen und alles kurz erhitzen. Mit Chilisalz würzen. Zum Servieren den Rosmarin entfernen.

Für die Spieße die Tomaten waschen und trocken tupfen. Die Zucchini putzen, waschen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Ananasscheiben schälen, in Stücke schneiden und den Strunk entfernen.

Den Halloumi in 2 cm große Stücke schneiden.

Alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken. Eine geriffelte Grillplatte oder eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, mit dem Öl bestreichen und die Spieße darauf rundherum etwa 8 Minuten braten.

Zum Servieren die Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen und das Gemüseschaschlik darauflegen. Die Kartoffelspalten daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 22. Juni 2020