

Marinierte Entenspieße mit Vanille-Tomaten-Kompott

Für 4 Personen

Für die Entenspieße:

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Bund Koriandergrün
1 Bund Blattpetersilie	1 Bio-Zitrone	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Kurkuma	Salz
Pfeffer	50 ml Olivenöl	2 Entenbrustfilets
2 EL Olivenöl		

Für das Kompott:

4 rote Zwiebeln	1 EL Olivenöl	1 Spritzer Apfelessig
200 ml Tomatensaft	1 Vanilleschote	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	500 g Cocktailtomaten
3 Stängel Basilikum		

Außerdem:

12 Schaschlik-Holzspieße

Für die Marinade Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Koriander und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Kräuterblätter mit Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschale und Zitronensaft, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Kurkuma, Salz, Pfeffer und Olivenöl im Blitzhacker oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Marinade in eine flache tiefe Form geben. Entenbrustfilets abwaschen und trocknen. Die Filets der Länge nach in Streifen schneiden, die Streifen in der Marinade wenden, zudecken und 30 Minuten marinieren. Inzwischen die Schaschlik-Holzspieße in Wasser einweichen. Währenddessen für das Kompott die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen, mit dem Apfelessig ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. Den Tomatensaft dazugeben. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark und die ausgekrazte Schote mit dem Honig zu den Zwiebeln geben leicht salzen und pfeffer. Alles 20-30 Minuten zu einem sämigen Kompott einkochen. Die Cocktailtomaten waschen, unter das Kompott mischen und kurz mitkochen. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Fleischstreifen aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen und wellenförmig auf die Spieße aufstecken. Fleischspieße auf dem Grill oder in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten. Dabei darf die Marinade dunkel, aber nicht schwarz werden. Die Spieße und Tomatenkompott anrichten. Vor dem Servieren mit etwas Olivenöl beträufeln und die Basilikumblätter auf dem Tomatenkompott verteilen.

Tarik Rose am 09. Juli 2021