

Schweine-Filet-Spieß mit Letscho

Für 2 Personen

je 1 Paprika rot, gelb, grün	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	5 EL Olivenöl	ca. 150 ml Gemüsebrühe
1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer	1 EL mildes Paprikapulver
2 Stangen Staudensellerie	300 g Schweinefilet	50 g geräucherter Bauchspeck
1 Bund Basilikum		

Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Tomaten ebenfalls in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in grobe (ca. 1 cm große) Stücke schneiden, Knoblauch andrücken. In einem Topf mit 3 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen, Knoblauch und Paprikastücke zugeben. Kurz anbraten, dann Tomatenwürfel zugeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen, den Thymianzweig einlegen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Paprikapulver untermischen und nochmals abschmecken. Staudensellerie in ca. 4 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, Bauchspeck in 3cm große und ca. 3 mm dicke Stücke schneiden. Abwechselnd Staudensellerie, Fleisch und Speck auf Schaschlikspieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Jeden Spieß mit einem Plattireisen leicht klopfen, dass Fleisch und Gemüse gleich hoch sind. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Spieße von allen Seiten braten. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Vor dem Servieren den Thymianzweig aus dem Letscho wieder entfernen und Basilikum untermischen.

Vincent Klink Donnerstag, 05. August 2010