

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
1-2 Frühlingszwiebeln	1-2 TL Öl	50 g Maiskörner
1 EL Pistazienkerne	1 EL Petersilienblätter	1 Rosmarinzwig
mildes Chilisalz		

Für die Spieße:

300 g Schweinefilet	1 Bratwurst	¼ gelbe Paprikaschote
1/4 grüne Paprikaschote	½ Zwiebel	1 TL Öl
mildes Chilisalz		

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.

Für die Spieße das Schweinefilet in 8 gleich große Scheiben schneiden. Die Wurst in etwa 1½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Paprika putzen, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in 2 cm große Blätter schneiden.

Die Filetscheiben abwechselnd mit Wurstscheiben, Paprika und Zwiebel auf Spieße stecken (dabei Filet- und Wurstscheiben flach bzw.

liegend aufstecken). Eine geriffelte Grillplatte oder eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, mit dem Öl bestreichen und die Spieße darauf etwa 15 Minuten saftig grillen. Anschließend mit Chilisalz würzen.

Zum Servieren die Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Spieße darauflegen und die Kartoffelspalten daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 22. Juni 2020