

# Fleisch-Spießchen mit Wurzelgemüse

**Für zwei Personen**

**Für die Fleischspieße:**

400 g Schweinenacken, gewürfelt	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Crème-fraîche	1 EL Mayonnaise	1 EL Sojasoße
1 Chili	1 Zitrone, Saft	1 EL pass. Tomaten
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	Holzspieße

**Petersilienwurzeln**

3 Petersilienwurzeln	1 Schalotte	50 g Butter
1 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer	Thymian
1 Zitrone, Saft	100 ml Geflügelfond	

**Karottensoße:**

500 ml Karottensaft	50 ml Orangensaft	2 Schalotten
1 TL Ingwer	1 Chili	50 g Butter
80 g kalte Butter	1 Limette, Saft	1 Zweig Zitronenthymian

**Petersilienwurzel-Stroh:**

1 Petersilienwurzel	Öl, Salz
---------------------	----------

Alle Zutaten für die Fleischspießchen miteinander vermengen und drei Stunden ziehen lassen. Anschließend das Fleisch auf Spieße stecken und in einer Grillpfanne rundherum durchbraten.

Die Petersilienwurzeln in Butter anbraten, die Schalotte hinzufügen und ebenfalls anbräunen.

Mit Salz und Pfeffer würzen, den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Geflügelfond ablöschen, Thymian hinzufügen und so lange schmoren, bis der Fond verdampft ist. Mit Zitronensaft abschmecken.

Die Schalotten in Butter anschwitzen, Ingwer, Zitronenthymian und Chili dazugeben. Mit Orangensaft ablöschen, Karottensaft hinzufügen und einkochen lassen, bis die Soße sämig ist. Anschließend die kalte Butter unter ständigem Rühren einarbeiten, bis sie sich mit der Soße verbindet. Mit dem Pürierstab kurz aufmixen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Nun die Petersilienwurzel mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln/schälen. Diese im heißen Fett goldbraun ausfrittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Alles zusammen schön anrichten.

Alexander Wulf am 12. Dezember 2025