

# Orientalische Reh-Spieße mit Rotkraut-Salat, Granatapfel

**4 Personen:**

**Für den Salat:**

1 kl. Kopf Rotkohl (ca. 800 g)	1 Orange	1 kleines Stück Ingwer
60 -100 ml Rotweinessig	2-3 EL Honig	2-3 EL Zucker
ca. 3-4 EL Haselnussöl	1/2 -1 EL Salz	

**Für die Spieße:**

1 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL Koriandersaat	1/2 TL Kreuzkümmel
1/4 TL Muskatnuss, gemahlen	1/4 TL Gewürznelken	3-4 Kardamom Kapseln
1 TL Paprikapulver	1/2 Zimtstange	600 g Rehrücken, ausgelöst
2,5 EL Olivenöl	1 Granatapfel	1/2 Zitrone
Pfeffer, Salz, Honig	60 g Feldsalat	

Vom Rotkohl die äußeren unschönen Blätter entfernen, Rotkohl achteln, den harten Strunk ausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Von der Orange den Saft auspressen. Rotkrautstreifen mit Ingwer, Orangensaft, Rotweinessig, Honig, Zucker, Haselnussöl und Salz in eine Schüssel geben und ca. 5 Minuten durchkneten. Den Salat ca. 1 Stunde ziehen lassen, dann nochmal abschmecken. Für das Fleisch Pfeffer, Koriandersaat, Kreuzkümmel, Muskatnuss, Gewürznelke, Kardamom, Paprikapulver und Zimt in einen Mörser geben und zu einer feinen Gewürzmischung verarbeiten. (Die Gewürzmischung gibt es im Gewürzfachhandel auch fertig gemischt als „Baharat“ zu kaufen) Den Rehrücken von allen Sehnen befreien und der Länge nach halbieren. In ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Das Fleisch mit grobem Meersalz und der Gewürzmischung würzen. Dann die Fleischstreifen im Zickzack auf vier Spieße aufstecken. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Spieße von allen Seiten anbraten, dann kurz ruhen lassen. Granatapfelkerne aus der Schale lösen. Von der Zitrone den Saft auspressen, mit 1/2 EL Olivenöl, Pfeffer, Salz und Honig vermischen und die Granatapfelkerne damit marinieren. Spieße mit dem Rotkrautsalat anrichten, mit etwas Feldsalat und den marinierten Granatapfelkernen garnieren.

Tarik Rose am 21. November 2014