

Wildschwein-Spieß mit Ofenkürbis und Birne

Für 4 Personen:

Für die Spieße:

500 g Wildschweinrücken	2 Zweige Petersilie	2 Zweige Koriander
2 Zehen Knoblauch	Salz, Pfeffer	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Kreuzkümmel	0.5 TL Kurkuma	0.5 Bio-Zitrone

Für Kürbis und Birne:

1 Hokkaido-Kürbis	Salz, Pfeffer	2 TL Honig
2 Birnen	0.5 Zitrone	

Für den Frischkäse:

200 g Frischkäse	Salz, Pfeffer	Zitronensaft, Honig
2 TL Olivenöl		

Anrichten:

Basilikum

Für die Spieße:

Das Fleisch in lange dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Koriander und Petersilie waschen, abzupfen und ebenfalls fein schneiden. Mit den restlichen Gewürzen vermengen. Die Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Saft, Abrieb und Olivenöl zu der Gewürzmischung geben und alles gut vermischen.

Das Fleisch salzen und mit der Hälfte der Gewürzmischung marinieren (den Rest für den Kürbis aufheben). Im Zickzack auf Spieße aufstecken. Mit etwas Olivenöl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Circa 3 Minuten ziehen lassen. Bis zum Servieren warm halten.

Für Kürbis und Birne:

Den Kürbis putzen und in Spalten schneiden, die Birnen vierteln und entkernen. Den Kürbis mit der restlichen Gewürzmischung, Honig, Salz und Pfeffer marinieren. Im Ofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) mindestens 15 Minuten garen. Die Birnenviertel dazugeben und nochmals 5 Minuten garen. Die Zitrone auspressen und den Saft über die Kürbis-Birnen-Mischung träufeln.

Für den Frischkäse:

Alle Zutaten miteinander vermengen.

Anrichten:

Die Kürbis-Birnen-Mischung auf Teller geben und die Spieße sowie den Frischkäse dazulegen. Etwas Marinade vom Kürbis darüber geben und mit frischem Basilikum garnieren.

Tarik Rose am 11. Oktober 2021