

Maurische Fleischspießchen

[Pinchitos morunos]



Zutaten für vier Spießchen:

6 Scheiben aus dem Schweinefilet (ca. 200-250 g)

1-2 EL Olivenöl

Marinade:

1/2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)

1 Prise Cayennepfeffer

1 EL edelsüßes Paprikapulver

1/2 TL Oregano

1 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 gepresste Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

Begleitung:

6-12 Kirschtomaten

1 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 EL Balsamico bianco

4 EL Olivenöl

besondere Hilfsmittel:

1 Zitrone

Holzspießchen

1. Das Schweinefilet sauber parieren und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben halbieren.

2. Marinade in einer Schüssel rühren und die Stückchen mindestens 60 min im Kühlschrank marinieren. Holzspieße für 15 min in Zitronensaft einlegen.

3. Je drei Stückchen vergleichsweise eng auf die Holzspieße stecken, dabei darauf achten, dass die Schnittflächen der Stücke gleich liegen. (Dann kann man die Spieße auf allen vier Seiten braten).

4. Die Spieße bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne insgesamt ca. 10 min braten, dabei mehrmals wenden und mit dem Rest der Marinade bestreichen. In den letzten Minuten die Hitze abdrehen und einen Deckel auflegen.

5. Inzwischen die Kirschtomaten waschen und halbieren und in dem Dressing wenden.

6. Zum Servieren die gebratenen Spießchen mit den halbierten Tomaten umlegen.

7. Mit Weißbrot und Sherry servieren.

Hinweise:

Als Tapas mit mehreren Gängen serviert man pro Person einen Spieß mit drei Stückchen, als leichte Hauptspeise mit einem gemischten Salat zwei Stück.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Vorspeisen, Tapas, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 03.10.2024