

Zigüüner-Spiess mit Renés BBQ Salsa, Panzanella-Brotsalat, gegrillte Nektarinen mit Basilikum-Pesto



Rezept für 4 Personen

Zubereitung

Zutaten Zigüüner-Spiess mit Renés BBQ Salsa

500 g Schweinehals
12 Scheiben Räucherspeck
4 Holzspiesse
Für die Marinade:
1 KL Paprikapulver (geräuchert)
1 EL Dijon Senf
1 EL Worcestersauce
1 KL Thymian und Rosmarin, grob gehackt
50 g Rapsöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zutaten BBQ-Salat

1 Grosse Tomate
1 Jungzwiebel
1 Knoblauchzehe
Etwas Grobes Meersalz
4 EL Olivenöl
2 EL Flüssiger Honig
1 EL Worcestersauce
1 EL Weisses Balsamico
6 EL Ketchup
2 EL Sojasauce
1 Prise Schwarzer Pfeffer
1 TL Paprikapulver (edelsüss)
½ Orange, Saft

Zubereitung Zigüüner-Spiess mit Renés BBQ Salsa

Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren. Das Fleisch in gleich grosse Stücke schneiden, mit der Marinade vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Fleischstücke abwechselungsweise mit den gerollten Speckscheiben auf die Spiesse stecken. Die Spiesse rundherum anbraten.

Zubereitung BBQ-Salat

Tomate waschen, würfeln und entkernen. Zwiebel und Knoblauchzehe fein schneiden und mit den Tomaten in eine feuerfeste Schale geben. Meersalz, Olivenöl und Honig darüber träufeln und auf den heissen Grill legen. Das Ganze für rund 15 Minuten auf dem Grill köcheln lassen bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Sojasauce mit Ketchup, Essig, Orangensaft und Worcestersauce vermischen, Gewürze begeben und gut verrühren. Die konfierten Tomaten und Zwiebeln vom Grill nehmen, auskühlen lassen und unter die Sauce rühren.

Zutaten Panzanella-Brotsalat

200 g Brot, vom Vortag
Etwas Olivenöl
250 g Cherrytomaten gelb und rot
1 Salatgurke
1 Frühlingszwiebel
2 EL Rotweinessig
Etwas Zitronensaft
1/2 dl Tomatensaft
1/2 dl Gemüsebouillon
8 EL Olivenöl
Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
1 Handvoll Basilikum, in feine Streifen geschnitten

Zutaten Gegrillte Nektarinen mit Basilikum-Pesto

2 Grosse Nektarinen
1 Handvoll Pinienkerne
1 Bund Basilikum
1 Bund Glatte Petersilie
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Panzanella-Brotsalat

Brot in Würfel schneiden und im vorgeheizten Ofen (140° C) mit etwas Olivenöl beträufelt auf einem Backblech rösten, bis sie goldbraun sind. Die Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebel mitsamt Grün in dünne Scheiben schneiden. Rotweinessig, Zitronensaft, Tomatensaft, Bouillon und Olivenöl vermengen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing mit den Tomaten, Gurken und Zwiebeln mischen und zum Schluss Basilikum und Brotwürfel unterheben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung Gegrillte Nektarinen mit Basilikum-Pesto

Nektarinen halbieren, Kerne entfernen und die Hälften kurz von beiden Seiten grillen. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Bratpfanne anrösten. Petersilie und Basilikum in einen Mixer geben, mit Olivenöl beträufeln und mit kurzen Stößen grob mixen. Zum Schluss mit etwas Salz, Pfeffer und Balsamico würzen, die Pinienkerne dazu geben und alles mixen.