



Iberico-Garnelenspieß

mariniert mit Paprika-Kernöl und Guinness (Bier) – glasiert mit Safran-Honig.

Dazu frittierte Kartoffelstäbchen und Yoghurt-Kräuterquark-Dip

Zutaten (Spieß und Kartoffelstäbchen):

800 g	Iberico (oder einfaches Schweinenackensteak)
250 g	Garnelen
4	Kartoffeln (mittlere Größe)
300 g	Paprika (gemischt)
1	Gemüsezwiebel
130 ml	*Paprika-Kernöl
130 ml	Guinness (oder Malzbier)
2 EL	*Paprika-Pulver (geräuchert)
1 TL	*Paprika-Granulat (scharf)
2 EL	*Safran-Honig
	*Paprika-Meersalz, Pfeffer

Zutaten (Yoghurt-Kräuterquark-Dip):

250 g	Yoghurt
250 g	Quark
200 g	Saure Sahne
50 ml	Schlagsahne
30 g	Basilikum
30 g	Schnittlauch
30 g	Bärlauch (wahlweise 1-2 Knoblauchzehen)
30 g	Petersilie
30 g	Zitronenmelisse
1	Zwiebel
1 EL	*Paprika-Kernöl
2 TL	*Safran-Honig
	*Paprika-Meersalz, Pfeffer



Zur Würzung wurde die Premium Gewürzlinie „Léa Linster – Avec Amour*“ verwendet.



Vorbereitung:

Garnelen putzen (schälen, Darm entfernen). Iberico würfeln (in ca. 4x4 cm große Stücke) - so dass Sie gut auf einen Spieß passen.

Kartoffeln schälen und in möglichst gleichmäßige Stäbchen schneiden.

Gemüsezwiebel für die Marinade schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Zwiebel für den Dip schälen und klein würfeln.

Paprika waschen, in Ringe schneiden, Kerne und die weiße Innenhaut entfernen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Bärlauch, Basilikum und Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden und die Petersilie klein hacken.

1. Zubereitung Spieß:

Marinade:

Das Paprika-Kernöl und das Guinness in eine Schüssel gießen.

Zwiebelringe, einen gehäuften Esslöffel geräuchertes Paprika-Pulver und das Paprika-Granulat hinzugeben.

Alles gut mit einander verrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Spieß:

Fleischwürfel (3-4 Stk.), Garnelen (3 Stk.) und Paprika-Ringe (3-4 Stk.) gleichmäßig auf die Spieße verteilen.

Die fertig bestückten Spieße in eine höhere Glasschale legen und die Marinade darüber geben. Die Fleischspieße gut in der Marinade wenden und dann 1-2 Stunden ziehen lassen.

2. Zubereitung Kartoffelstäbchen:

Kartoffelstäbchen in einem Topf in Salzwasser blanchieren (vorkochen) und nach ca. 10 Minuten abgießen.

Kurz vor dem Servieren, die Kartoffelstäbchen in der Friteuse goldbraun frittieren, oder in der Pfanne mit Pflanzenöl goldbraun ausbraten.





Zubereitung Dip:

Yoghurt, Quark, Saure Sahne und Schlag-
sahne in eine Schüssel geben und mit
dem Schneebesen cremig rühren. Bär-
lauch, Schnittlauch, Petersilie, Zitronenme-
lisse und das Basilikum unterheben. Die
klein gewürfelten Zwiebeln, das Paprika-
Kernöl und den Safran-Honig hinzugeben
und alles gut miteinander verrühren. Dann
mit Paprika-Meersalz und Pfeffer ab-
schmecken. Der Dip ist fertig!

Grillen:

Kurz vor dem Grillen, die marinierten
Fleischspieße mit Paprika-Meersalz würzen

und die Spieße auf den Grill legen. Jetzt
mit Safran-Honig bestreichen bzw. glasie-
ren und fertig grillen.

