Nah&Frisch



Adi Bittermann | Professional

Gemüse-Spieße mit Kräuterpaste und Süßkartoffel-Chili-Creme

Griaß di Rezepte | Frühling | Gemüse | Grillen | Sommer

Zutaten

- 1 Melanzani vierteln und in daumendicke Scheiben schneiden
- 2 Zucchini in daumendicke Scheiben schneiden
- 1 rote Zwiebel, geschält und geviertelt
- 1 weiße Zwiebel, geschält und geviertelt
- jeweils ein roter, grüner und gelber Paprika, von den Strunken befreit und geachtelt
- 4 Cherryparadeiser
- FÜR DIE SÜSSKARTOFFEL-CHILI-CREME:
- 1 Süßkartoffel
- 100 ml Apfelsaft
- 1 frischer Chili, fein gehackt
- 2 EL Honig
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- FÜR DIE KRÄUTERPASTE:
- 100 ml Olivenöl
  gehackter Chili
- Salz und Pfeffer
- je 50 g frische Kräuter: Rosmarin, Thymian, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Salbei ...

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Das geschnittene Gemüse leicht salzen, ca. 10 bis 15 Minuten ziehen lassen, trocken tupfen und Gemüse-Spieße stecken. Das Grillfass anheizen, den Grillrost aufsetzen, erhitzen lassen, säubern. Die aufgesteckten Spieße auf dem heißen Rost ca. 1,5–2 Minuten pro Seite direkt angrillen, anschließend die Spieße mit der Spitze in den Rost schräg hineinstellen, sodass der Spieß über dem offenen Feuer schwebt – die Strahlungshitze gart das Gemüse. Die Spieße mit einem dicken Handschuh wenden und weitere 3–4 Minuten pro Seite „schwebend“ grillen.
Kräuterpaste: Zutaten zu einer Creme aufmixen. Anschließend die Spieße damit marinieren und von der Flamme „küssen lassen“. Süßkartoffel in die Glut legen, 1–2 Mal wenden und in der Glut weich garen. Holzspieß in die Süßkartoffel stecken – ähnelt der Widerstand dem eines weichen Butterblocks, kann die Süßkartoffel aus der Glut genommen werden – überkühlen lassen.
Das weiche Fruchtfleisch aus der verkohlten Schale löffeln, mit den restlichen Zutaten mit dem Stabmixer fein aufmixen – fertig ist der Dip!
Mein Tipp: Tragt nicht zu viel Paste zum Marinieren auf das Gemüse auf. Tropft das darin enthaltene Olivenöl in die Glut, entstehen leicht Stichflammen. Die fertig gegrillten Spieße mit Salz, Pfeffer und der restlichen Kräuterpaste abschmecken.