Nah&Frisch



Foto&Rezept: Sophie Skutzik/www.kotanyi.com | Professional

Rosmarin Filetspieße Argentina Style

Hauptspeise | Fleischgerichte | Grillen | Sommer

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Im ersten Schritt wird die Marinade zubereitet. Dafür wird das Olivenöl mit der Grill Kotelett Argentina Mischung gut verrührt. Danach etwas ziehen lassen. Den Lungenbraten abspülen, trocken tupfen und in2-3 cm große Stücke schneiden. Zucchini und Zwiebel ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Nun abwechselnd auf einen Spieß aufstwecken und oben den Rosmarinzweig durchziehen.
Die Spieße mit der Marinade bepinseln und für 20-30 Minuten ziehen lassen. Die Spieße für etwa 10 Minuten von allen Seiten grillen.
Garniert können die Spieße mit einer frischen Salsa Verde werden. Dafür die frischen Kräuter waschen und trocken tupfen. Anschließend fein hacken.
Die Kapern ebenfalls sehr fein hacken und mit dem Knoblauchpulver und den frischen
gehackten Kräutern vermischen. Alles nun mit dem Olivenöl, Apfelessig und Senf in einem Gefäß verrühren und mit einem Mixstab fein pürieren. Fertig ist die Salsa Verde. Die Spieße gemeinsam mit der Salsa Verde und knusprigem Weißbrot anrichten und Urlaubsgefühl zu Hause genießen.

Zutaten

- 700 g Lungenbraten vom Schwein
- 4 Stk. Rosmarinzweige
- 7 EL Olivenöl
- 2 EL Kotányi Grill Kotelett Argentina Gewürzzubereitung
- Für die Salsa Verde:
- 2 EL Kapern
- 1 TL Senf
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 0.5 TL Knoblauch granuliert
- 1 Prise Meersalz jodiert grob
- 1 Bund frischer Basilikum
- 1 Bund frische glatte Petersilie
- 1 Stk. Roter Paprika
- 1 Stk. kleine Zucchini