Gourmet-Schaschlik mit Trüffelsauce



Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

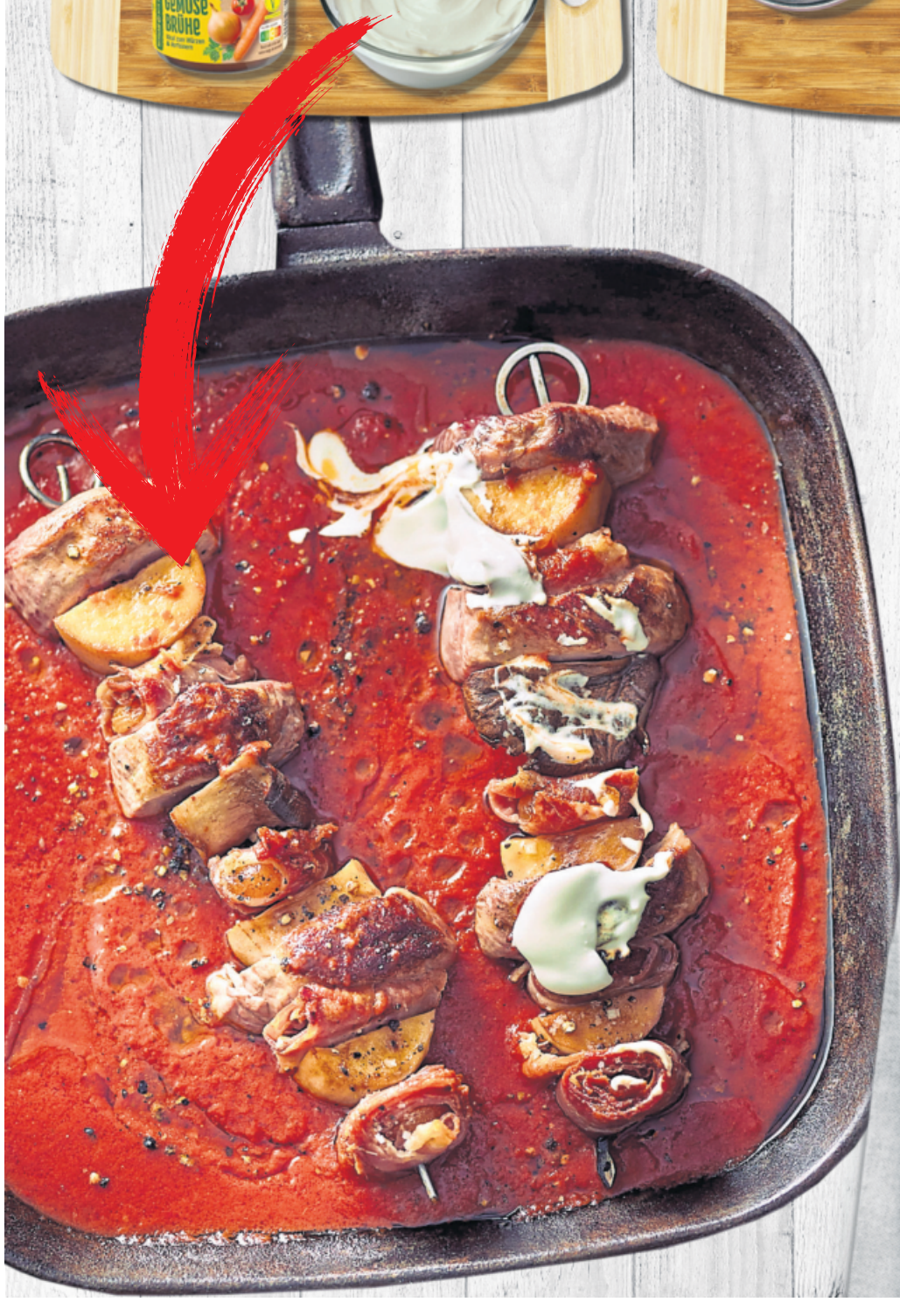
Genuss Rezept der Woche

Die anstehende Adventszeit ist ideal, um sich mal richtig etwas zu gönnen. Edle Zutaten, was Besonderes muss auf den Teller. Aber das heißt nicht, dass man stundenlang am Herd stehen muss. TV-Koch Christian Henze (55, bekannt aus „ARD-Buffet“ und „MDR um 4“) zeigt in seinem neuen Buch „Einfach in die Pfanne“ (Becker Joest Volk, 30 Euro), wie schnell und unkompliziert richtig gute Küche sein kann. Sein Gourmet-Schaschlik ist perfekt für einen Feierabend im Advent.

Zutaten — Portionen: 2

300 g	Schweinefilet
8	Scheiben Parmaschinken & 8 getrocknete Soft-Aprikosen
100 g	Kräuterseitlinge & 200 g passierte Tomaten
Etwas	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, getr. Paprikapulver
Je 2 EL	Olivenöl, Ajvar und Honig
3 EL	Trüffelöl (oder Trüffelbutter)
Etwas	Gemüsebrühe (nach Bedarf)
1 EL	Creme fraiche





Zubereitung: So wird’s gemacht

- Jede **Soft-Aprikose** mit einer Scheibe **Parmaschinken** umwickeln.
- Das **Schweinefilet** in drei bis vier Zentimeter große Stücke schneiden (sie sollten etwa so groß sein wie die Aprikosen).
- Die **Kräuterseitlinge** putzen und ebenfalls in drei bis vier Zentimeter große Stücke schneiden.
- Schinken-Aprikosen, **Fleisch-** und **Pilzstücke** abwechselnd auf zwei **Spieße** stecken (deren Länge sollte auf jeden Fall in die Pfanne passen, vorher testen).
- Spieße rundum mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.
- **Olivenöl** in einer Pfanne erhitzen, die **Spieße** unter Wenden darin anbraten und dann herausnehmen.
- **Passierte Tomaten**, **Ajvar**, **Trüffelöl**, **Honig** und zwei Messerspitzen **Paprikapulver** hinzugeben, gut verrühren und aufkochen.
- Nach Bedarf mit etwas aufgelöster **Gemüsebrühe** verdünnen.
- Die **Spieße** in die Sauce legen und sanft köcheln lassen, bis das Fleisch durchgegart ist.
- Die Sauce mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.
- Je einen **Schaschlikspieß** auf zwei Teller legen und mit reichlich **Trüffelsauce** beträufeln. **Creme fraiche** etwas anrühren und über die Spieße träufeln.
- Dazu passt **knuspriges Fladenbrot**.

Fotos: iStockphoto/Getty, Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

Das Küchen-Lexikon

Kleine Geschichte des Schaschliks

Leckerer Snack, der vor allem aus dem Kaukasus und Teilen Südeuropas stammt, aber auch aus hiesigen Imbissen nicht mehr wegzudenken ist.

Schaschlik wird aus Schweine-, Rind- oder Lammfleisch zubereitet, das abwechselnd mit meistens Zwiebeln, Paprika und Tomaten auf einen Metall-Spieß gesteckt wird. Dazu gibt es hierzulande meist eine dickflüssige Sauce aus Tomaten, Paprika und Gewürzen. Damit das Fleisch nicht zu trocken wird beim Braten, wird gerne auch noch Speck oder Schinken mit aufgespießt. Man kann die Spieße in der Pfanne braten oder auf den Grill legen.



Normalerweise wird eher durchwachsenes Fleisch genommen, bei der nobleren Variante im Rezept oben mit Filet sollte unbedingt die Pfanne zum Einsatz kommen, sonst wird das Fleisch zu trocken. Original isst man Brot oder Kartoffeln zum Schaschlik, aber Pommes gehen auch immer.