

Herkules Spieß nach „Rhodos-Art“ (Greece)

Zutaten für 4-6 Spieße:

500 g Schweinefilet *
2-3 Spitzpaprika Rot
2 Mittelige Charlotten
1 Block Schafskäse (ca. 250 g)
Etwas Butterschmalz
(oder Kräuterbutter)

Für die Marinade:

300 g Schlag- oder Kochsahne
1 Esslöffel Paprikapulver Edelsüß
1 Brise Paprikapulver Rosenscharf
2 Knoblauchzehen
1 Brise Salz & Pfeffer Schwarz

*Anmerkung:

Die Fleischsorte bleibt Euch überlassen, das geht mit Filet vom Schwein, Rind, Kalb, Lamm, oder Fleisch von der Puten oder Hähnchen!

Vorbereitung am Tag zuvor:

Eine Schüssel mit Deckel bereitstellen die groß genug ist um die Marinade und das Fleisch aufnehmen kann. Nun geben wir die Sahne in die Schüssel, den Knoblauch schälen und mit der Presse der Sahne zugeben, danach den Süßen Paprika und den Rosenscharfen. Um noch etwas Schärfe reinzubringen eine Brise schwarzen Pfeffer und Salz beifügen. Das Ganze nun gut mit einem Schneebesen verrühren und dann kalt stellen.

Danach Schweinelende von Sehnen und Häutchen befreien und in ca. 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, das Fleisch in die Schüssel der zuvor zubereitete Marinade einlegen, so dass das Fleisch komplett von der Marinade bedeckt wird. Das Ganze gut mit dem Deckel verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung und Grillen oder Braten der Spieße:

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Charlotten schälen und vierteln, die einzelnen Schichten der Viertel trennen. Den Spitzpaprika der Länge nach aufschneiden und den Samen, den Strang und das Häutchen entfernen. Nun nehmen wir Spieße (**Holz oder Metall**) und bestücken sie mit den Zutaten, angefangen mit einem Stück Fleisch, dann Charlotte, Paprika und wieder Fleisch. Das Ganze so lange bis alles aufgebraucht ist. Nun die Spieße nebeneinander legen, entweder mit der flachen Hand oder mit einem anderen flachen Gegenstand etwas drücken dass sie gleichmäßig flach werden.



Anschließend den Käse in flache kleine Scheiben schneiden und separat legen, wird erst beim Braten/Grillen benötigt.

Braten oder Grillen:

Wie die Spieße zubereitet werden, das bestimmt Ihr nach eigenen Wünschen, im Sommer auf dem Grill im Garten, oder aber in der kälteren Jahreszeit in der Pfanne.

Eine generelle Anleitung des Grillen oder Braten gibt es nicht, denn das liegt an den eigenen Wünschen ob das Fleisch nun gut durchgebraten, oder leicht zart Rosa sein soll!



Mein Tipp für Grill & Pfanne:

Bei beiden Anwendungsarten muss es „heiß zugehen“, d. H. der Grill muss gut glühen und die Pfanne mit Öl muss gut heiß sein, die Fleischspiese ein- bzw. auflegen und ca. 1,5 – 2 Minuten anbraten, dann schnell umdrehen und den vorbereiteten Käse auf die fertig gebratene/gegrillte Seite legen. Dann die Hitze etwas reduzieren, beim Grill die Spiese auf die Seite ziehen und bei beiden Arten ca. 2 Minuten fertig garen.

Mein Beigaben-Tipp:

Hierzu passt am besten frisch gegrilltes/gebackenes Knoblauch/Käuterbaguette und ein frischer Salat. Im Winter passt auch Reis mit Paprika-Sauce oder Pommes.

