

Hier und heute

Zarte Fleischspießchen mit raffiniertem Wurzelgemüse

Im Spätherbst kommt viel Gutes aus der Region auf den Teller: Alexander Wulf kocht glasierte Petersilienwurzeln mit Karottensoße und zarte Schweinefleischspieße.

Das Rezept

von Alexander Wulf für ca. zwei Personen

Zutaten für die Fleischspieße

- 400 g Schweinenacken, in Würfel geschnitten
- 2 Schalotten, kleingeschnitten
- 1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL Sojasoße
- 1 Chili, kleingeschnitten
- Saft einer Zitrone
- 1 EL passierte Tomaten
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- Holzspieße

Zutaten für die glasierten Petersilienwurzeln

- 3 Petersilienwurzeln, geschält und in längliche grobe Stücke geschnitten
- 1 Schalotte, grob geschnitten
- 50 g Butter
- 1 TL brauner Zucker
- Salz und Pfeffer
- etwas Thymian
- Saft einer Zitrone
- 100 ml Geflügelfond

Zutaten für die Karottensoße

- 500 ml Karottensaft
- 50 ml Orangensaft
- 2 Schalotten, klein geschnitten
- 1 TL Ingwer, geschält und klein geschnitten
- 1 Chili, klein geschnitten
- 50 g Butter
- 80 g kalte Butter
- Saft einer Limette
- 1 Zweig Zitronenthymian

Zutaten für das Petersilienwurzel-Stroh

- 1 Petersilienwurzel
- Öl zum Frittieren
- Salz

Hier und heute



Zubereitung

Alle Zutaten für die Fleischspießchen miteinander vermengen und drei Stunden ziehen lassen. Anschließend das Fleisch auf Spieße stecken und in einer Grillpfanne rundherum durchbraten.

Die Petersilienwurzeln in Butter anbraten, die Schalotte hinzufügen und ebenfalls anbräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Geflügelfond ablöschen, Thymian hinzufügen und so lange schmoren, bis der Fond verdampft ist. Mit Zitronensaft abschmecken.

Karottensoße zubereiten

Die Schalotten in Butter anschwitzen, Ingwer, Zitronenthymian und Chili dazugeben. Mit Orangensaft ablöschen, Karottensaft hinzufügen und einkochen lassen, bis die Soße sämig ist. Anschließend die kalte Butter unter ständigem Rühren einarbeiten, bis sie sich mit der Soße verbindet. Mit dem Pürierstab kurz aufmixen und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Nun die Petersilienwurzel mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln/schälen. Diese im heißen Fett goldbraun ausfrittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Alles zusammen schön anrichten.