



Wildschwein-Spieße mit Honigmelone

dazu gegrillte Salatherzen und Knoblauchbaguette von Philip Karbus

Zutaten

- 300-500 g Wildschweinrücken, Filet oder Keule (Oberschale Nuss)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Honigmelone
- 2 Salatherzen
- Barbecuesauce
- 1 Limette
- Olivenöl
- 1 Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Brauner Rohrzucker

Wildschwein-Spieße mit Honigmelone

dazu gegrillte Salatherzen und Knoblauchbaguette von Philip Karbus

Zubereitung

Zunächst das Fleisch in Würfel schneiden, die Zwiebel achteln und die Melone ohne Schale ebenfalls in Würfel schneiden. Abwechselnd auf einen Schaschlik-Spieß ziehen. Die Spieße nun mit Salz und einer kleinen Prise Zucker würzen. Ca. 15min ziehen lassen, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben und sich die Oberfläche anfängt zu wässern.

In der Zwischenzeit Salatherzen der Länge nach halbieren, die Schnittfläche mit Olivenöl beträufeln und salzen.

Den Grill so einstellen, dass es eine direkte und eine indirekte Garzone gibt: Beim Holzkohlegrill dazu einfach an einem Bereich (z.B. Hälfte des Kugelgrills) die Holzkohle aussparen, beim Gasgrill eine Flamme auslassen.

Sobald der Grill volle Temperatur erreicht hat werden die Spieße auf der direkten Garzone (über der Glut / Gasflamme) rundherum kurz scharf angegrillt, sodass eine schöne braune Kruste entsteht. Nun die Spieße auf die Indirekte Zone legen, mit Barbecuesauce bestreichen und langsam bei niedrigen Temperaturen durch oder rosé ziehen lassen. Bei der Zubereitung in der Pfanne werden die Spieße ebenfalls kurz angebraten, mit Barbecuesauce bestrichen und kommen dann bei 110°C für ca. 15min in den Backofen.

Die Salatherzen werden auf der Schnittfläche kurz scharf angegrillt bis sie eine schöne Röstung vorweisen, dann gewendet und mit Limettensaft betreufelt.

Das Baquette wird ganz zum Schluss ebenfalls kurz in Scheiben auf dem Grill angeröstet. Das geröstete Brot kann dann nach Belieben mit einer geschälten Knoblauchzehe berieben werden.

