

August 2010

## Filetspiesse mit Speck und Ananas vom Grill mit pikanter Peperonisauce

Rezept für 4 Personen

### VORBEREITUNGEN:

- Fleisch am Vortag marinieren
- Backofen vorheizen: Grillstufe, 220 Grad (Oberflächengrill oder Heissluft mit Grill)
- Anstelle vom Backofen können die Spiesse auch auf der Glut des Grills gebraten werden

**1 grosses Schweinsfilet, ca. 500 g**

in gut 2 cm dicke Würfel schneiden

### MARINADE:

**2 Knoblauchzehen, gepresst**

**4 EL Sonnenblumenöl**

**1 TL Senf**

**1 EL Ketchup**

**einige Tropfen Worcestersauce**

**Fleischgewürz, Pfeffer**

alles zusammen gut mischen, die Fleischwürfel  
damit bestreichen

- Mind. 5-6 Std. im Kühlschrank marinieren

**4 Holzspiesschen**

ca. 30 Min. im kalten Wasser einweichen, so lassen  
sich später die Fleischstücke besser lösen

**8 Blatt Bratspeck, halbiert**

**ca. 3 Scheiben frische Ananas in Würfeln**

**marinierte Fleischstücke**

abwechslungsweise anstecken, Fleischspiesse auf ein  
mit Backpapier belegtes Blech legen, beiseite stellen

### PEPERONISAUCE:

**2 rote Peperoni**

im vorgeheizten Ofen rundherum leicht anschwärzen  
so dass sich die Haut löst (ca. 20 Min.), danach heraus-  
nehmen und mit einem feuchten Küchentuch zudecken.  
Schälen (kann im Voraus gemacht werden!)

**2 Knoblauchzehen, gepresst**

**geschälte Peperoni, gewürfelt**

**1 TL Zucker**

**1 Chilischote, entkernt**

**3 EL gutes Olivenöl**

**Salz, Pfeffer aus der Mühle**

zufügen, alles zusammen sehr fein pürieren,  
zu den Spiessen servieren, warm od. kalt

### TIPP:

- Im vorgeheizten Ofen 10 Min. grillen – sofort servieren!
- Dazu eine neutrale Beilage wie Trockenreis od. Kartoffeln servieren