

Schaschlik | Kartoffelstampf | Demi-Glace-Sauce & Wildkrautsalat

Zutaten für 2 Personen :

FÜR DAS SCHASCHLIK

400 g Schweinefleisch
(z.B. aus der Schulter oder dem Nacken)
1 rote Paprika
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
2 EL Rotweinessig
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
1/2 TL Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer
Holzspieße

FÜR DIE DEMI-GLACE-SAUCE

2 EL Butter
2 Schalotten, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 EL Mehl
500 ml Rinderbrühe
125 ml Rotwein
2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer

FÜR DEN KARTOFFELSTAMPF

500 g Kartoffeln
50 ml Milch
2 EL Butter
Salz und Pfeffer
Optional: geriebener Parmesan oder
Muskatnuss zum Würzen



Zubereitung

Das **Schweinefleisch** in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl, Rotweinessig, Paprikapulver und Kreuzkümmel in einer Schüssel vermischen. Fleisch, Paprika, Zwiebel- und Knoblauchstücke in die Schüssel geben und gut mit der Marinade vermengen. Die Schüssel abdecken und im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten (oder bis zu 24 Stunden) ziehen lassen.

Die Holzspieße in Wasser einweichen (damit sie beim Braten nicht verbrennen). Fleisch und Gemüse abwechselnd auf die Holzspieße stecken. Die Spieße auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von allen Seiten etwa 8-10 Minuten braten, bis das Fleisch durchgegart und die Paprika weich ist. Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Für den **Kartoffelstampf** die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln bei mittlerer Hitze etwa 20-25 Minuten kochen, bis sie weich sind und sich leicht mit einer Gabel zerdrücken lassen.

Das Wasser abgießen und die Kartoffeln zurück in den Topf geben. Die Milch und Butter hinzufügen und mit einem Kartoffelstampfer zu einem groben Püree stampfen. Wenn der Kartoffelstampf zu trocken ist, können Sie nach Bedarf mehr Milch hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls etwas geriebenen Parmesan oder Muskatnuss hinzufügen.

Den Kartoffelstampf in eine Schüssel geben und mit etwas Butter und Petersilie garnieren.

Für die **Demi-Glace-Sauce** die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen und etwa 5 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind und anfangen zu bräunen. Mehl hinzufügen und gut umrühren, um eine Mehlschwitze zu bilden. Die Mischung für etwa 2 Minuten kochen lassen, um das Mehl zu bräunen.

Rinderbrühe und den Rotwein langsam in den Topf gießen, dabei ständig umrühren, um Klumpen zu vermeiden. Thymianzweige und das Lorbeerblatt in die Sauce geben und die Mischung zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und die Sauce für etwa 1 Stunde köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Thymianzweige und das Lorbeerblatt aus der Sauce entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Auf Tellern den Kartoffelstampf und die Spieße anrichten. Die Demi-Glace-Sauce über den Spieß gießen. Zum Garnieren Wildkräutersalat verwenden und servieren.

