

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

SCHWEINEFILETSPIESSE

mit Trockenpflaumen und Grillkartoffeln mit Estragoncrème


NEUE
REZEPTE ZUM
SAMMELN

Die Grillsaison
geht weiter




Dirk Luther

Schweinefiletspieße

mit Trockenpflaumen und Grillkartoffeln mit Estragoncrème

ZUTATEN

FLEISCH	OFENKARTOFFEL	50 g Pistazienkerne, fein gehackt
1 Schweinefilet à 600 g	4 mittelgroße Kartoffeln	2 EL Crème fraîche
12 Backpflaumen	Alufolie	4 EL Quark
Rapsöl		Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL Kräuter der Provence	ESTRAGONCRÈME	
Salz und Pfeffer aus der Mühle	1 Bund Estragon	
	3 Schalotten	

Schweinefilet



OFENKARTOFFEL Die Kartoffeln in Alufolie wickeln. Direkt in die Glut legen, mit glühender Holzkohle bedecken und ca. 40 Minuten backen. Die Kartoffeln sind gar, wenn man mit dem Messer ohne Widerstand hindurch stechen kann.

ESTRAGONCRÈME Für die Crème die Estragonblätter abzupfen und fein hacken. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

FLEISCH Das Schweinefilet in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Spieße abwechselnd mit dem Fleisch und den Trockenfrüchten bestücken. Mit Rapsöl beträufeln und mit den Kräutern der Provence sowie Salz und Pfeffer würzen. Die Spieße über indirekter Hitze ca. 10 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden.



Focaccia mit Chilibutter

ZUTATEN

FOCACCIA	Olivenöl
400 g Dinkelmehl Type 630	etwas grobes Meersalz zum Bestreuen
600 g Hartweizengrieß	
22 g feines Meersalz	CHILIBUTTER
15 g frische Hefe	100 g weiche Butter
620 g Wasser	1 rote Chilischote, entkernt und gehackt
40 g gehackter Thymian	Abrieb von einer Limette
2 EL gehackter Thymian	Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL Rosmarin	



FOCACCIA Mehl, Grieß, Hefe, 20 ml Olivenöl und das Wasser in die Küchenmaschine geben, ca. 10 Minuten lang mischen. Anschließend das Meersalz sowie 40 Gramm gehackten Thymian zugeben und verkneten, bis sich der Teig vom Rand löst und eine glatte Oberfläche aufweist.

Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen, zu einem Ball kneten und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig nochmals durchkneten, wieder zu einem Ball formen und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhephase den Laib flach auf Backblechgröße ausdrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Erneut 30 Minuten ruhen lassen.

Eine ofenfeste Form mit 250 ml Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens stellen. Den Backofen auf 230 °C vorheizen. In der Zwischenzeit mit den Fingerspitzen tiefe Löcher in den Teig drücken, etwas Olivenöl daraufgießen und mit Rosmarin und dem restlichen Thymian bestreuen. Das Backblech in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten die Backofentür kurz öffnen, um den Wasserdampf abzuführen, anschließend die Temperatur auf 220 °C reduzieren. Nach 20 Minuten ist die Focaccia fertig gebacken, nun mit grobem Meersalz bestreuen.

CHILIBUTTER Für die Chilibutter Butter, Chili und Limettenabrieb verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

★ Noch besser schmeckt es, wenn man den Teig mit einem Küchentuch abdeckt und über Nacht im Kühlschrank reifen lässt.

LEICHT | ZUBEREITUNGSZEIT ca. 180 MIN. | 4 PORTIONEN