

Gegrillte Spieße vom Beiried mit Ajvar

50—60 Min

Zubereitung

1 Holzspieße ca. 30 Minuten in Wasser einlegen. Das Beiried in kleine Würfel schneiden. Spargel waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

2 Für das Ajvar Spitzpaprika mit etwas Öl einpinseln. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und in Stücke schneiden. Aubergine halbieren, auf der Schnittfläche mit einem scharfen Messer etwas einschneiden und salzen. Die Aubergine ca. 15 Minuten ziehen lassen.

3 Spitzpaprika auf beiden Seiten scharf angrillen bis die Haut Blasen wirft bzw. etwas schwarz wird. Vom Grill nehmen, in eine Schale geben, mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Danach die Haut abziehen, den Strunk und die Kerne entfernen und in Stücke schneiden.

4 Die Auberginenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost legen (zwischendurch dann einmal wenden) und bei geringer Hitze (eventuell am Rand des Grillers platzieren) ca. fünf bis zehn Minuten grillen, bis das Fruchtfleisch weich wird.

5 Aubergine mit einem Löffel auskratzen. 1 EL Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anbraten, das Auberginen-Fruchtfleisch und die Paprika zugeben. Paprika geräuchert und Chili scharf mit Meersalz, sowie Essig hinzugeben.

6 Ajvar kurz einkochen lassen und mit Meersalz abschmecken. Abschließend in ausgespülte und saubere Gläser füllen und die Gläser fest verschließen. Im Kühlschrank hält er zwei bis vier Wochen.

7 Abwechselnd das Beiried und die Spargel-Stücke aufspießen. Die Spieße mit dem Steak Gewürzsalz und einer Prise gemahlenem Pfeffer gut einreiben. Die Spieße auf den Grill legen bis das Fleisch gar ist.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Spieße

250 g	Beiried
150 g	Grüner Spargel
1 TL	Steak Gewürzsalz
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Für den Ajvar

250 g	Rote Spitzpaprika
1 Stk.	Aubergine
1 Stk.	Gelbe Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
1 EL	Weißweinessig
1 Prise	Paprika geräuchert
1 Prise	Chili scharf
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz