

Trutenspiesse mit Apfel-Lauchgemüse



Zutaten für 8 Personen:

- 1,6 kg Trutenbrust
- 1 Zitronensaft
- 1 dl Sherry
- 1,5 dl Sojasauce
- 1 dl Erdnussöl
- ca.20 g geschälter Ingwer,
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- etwas Bratbutter
- 1 kg kochfeste Äpfel
(geschält und in 2 x 2 cm-Würfel geschnitten)
- 6 Stangen Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Zucker
- 1 dl weisser Balsamico
- etwas frisch geriebener Meerrettich
- 50 g gehackte Pistazien

Zubereitung

Den Zitronensaft, Sherry, Sojasauce, geriebenen Ingwer und etwas Erdnussöl mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer verrühren.

Die Trutenbrust in 10 Schnitzel schneiden und dünn klopfen.

In die Marinade legen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Den Lauch waschen und in Ringe schneiden.

Die Zwiebel hacken, den Knoblauch pressen.

Die Äpfel in etwas Bratbutter scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen, im restlichen Bratfett den Zucker zugeben und karamellisieren.

Den Lauch, die Zwiebeln und Knoblauch zugeben und etwas dünsten.

Die Äpfel wieder zugeben und mit Essig, Salz, Pfeffer sowie frisch geriebenem Meerrettich abschmecken.

Die Schnitzel aus der Marinade nehmen und wellenartig auf die Holzspiesse stecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spiesse darin beidseitig 5 bis 6 Minuten braten.

Die restliche Marinade zu den Spiessen giessen und kurz ziehen lassen.

Die Trutenspiesse mit dem Apfel-Lauch-Gemüse auf Tellern anrichten und mit gehackten Pistazien bestreuen.