



SCHWEIN GEHABT

Dünn aufgeschnittener Schweinehals mariniert und auf einem Spiess
gegrillt mit Tsatsiki und Grill-Süskartoffeln serviert

kreiert von Adrian Bühler
gegrillt von Sonia Kälin und Renzo Blumenthal

(Rezept für vier Personen)

Marinierter Schweinehals-Spiess

600g	Schweinehals in feine Scheiben schneiden
3 TL	Paprika
1 TL	Curry
1 TL	Senf
	Thymian, Rosmarin und Petersilie gehackt
1	Schalotte gehackt
1	Knoblauchzehe gehackt
3 EL	Sonnenblumenöl
	Salz

Alle Zutaten gut vermischen, Schweinehals damit marinieren und anschliessend schichtweise auf den Spiess aufspießen. Spiesse für ca. 10 bis 15 Minuten auf dem Grill grillen.

Süskartoffel

600g	Süskartoffeln
	Salz
	Paprika
	Olivöl

Kartoffeln schälen, längs halbieren, mit Öl und Gewürzen marinieren und mit der Innenseite auf den Grill legen bis sie weich und schön braun sind.

Tsatsiki

500g	Griechisches Joghurt, nature
1	Gurke
1	Knoblauchzehe
1	Zitrone
	Dill und Minze gehackt
	Salz
	Schwarzer Pfeffer
1 EL	Olivenöl

Gurke entkernen und mit einer sehr feinen Reibe auf ein Passiertuch reiben. Passiertuch ausdrücken, sodass möglichst wenig Flüssigkeit bleibt. Gurke anschliessend mit dem Joghurt vermengen. Knoblauch ebenfalls gerieben dem Joghurt beifügen. Kräuter zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zesten und Saft von der Zitrone abschmecken. Vor dem Servieren noch ein bisschen Olivenöl über das Tsatsiki träufeln.