

saisonküche

Fleischspiess mit Nuss-Dörrpflaumen-Butter



Zubereitung

- 1.** Für die Butter Baumnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Auskühlen lassen. Butter schaumig schlagen. Nüsse und Pflaumen nicht zu fein hacken und darunter mischen. Mit Thymian, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Butter auf ein grosses Stück Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle formen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde fest werden lassen.
- 2.** Rindshuft und Schweinsnierstück in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Specktranchen halbieren und aufrollen. Salbeiblätter abzupfen. Beide Fleischsorten, Speckrölle und Salbeiblätter abwechselungsweise auf Spiesse stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Öl rundum 5–6 Minuten braten. Zum Servieren die Butter in Scheiben schneiden und auf die Spiesse legen.

Zubereitungszeit

30 Minuten + ca. 1 Stunde fest werden lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	760 kcal
Eiweiss:	35 g
Fett:	65 g
Kohlenhydrate:	11 g

Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passen: Tagliatelle.

Zutaten

300 g	Rindshuft
300 g	Schweinsnierstück
4 Tranchen	Bratspeck
2 Zweige	Salbei
2 EL	Rapsöl

Nuss-Dörrpflaumen-Butter

50 g	Baumnüsse
100 g	gesalzene Butter, weich
80 g	Dörrpflaumen ohne Stein
0.5 TL	getrockneter Thymian
	einige Tropfen Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer