

Filet-Spiesse in Maille Senf Marinade



Ingrédients

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe
ca. 750 g Schweinefilet
4 EL Maille Senf à l'Ancienne
grober Pfeffer
2 EL Heinz Tomaten Ketchup
7 EL Olivenöl
2 rote Zwiebeln
Salz
4 - 5 EL Maille Weissweinessig
2 - 3 TL Maille Honigsenf
etwas flüssigen Honig
1 Kopfsalat
2 - 3 Stangen Sellerie
200 g Cherrytomaten
Holzspiesse

Préparation

Knoblauch schälen und fein hacken.

Fleisch waschen, trocken tupfen und in Scheiben (ca. 1.5 cm dick) schneiden.
Fleisch, Knoblauch, Maille Senf à l'Ancienne, Pfeffer, Heinz Tomaten Ketchup und 3 EL Öl mischen und zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.
Zwiebelspalten und Fleisch abwechselnd auf Spiesse stecken und auf dem vorgeheizten Grill unter Wenden ca. 5 Minuten grillieren.

Spiesse mit Salz und Pfeffer würzen. Essig mit Maille Honigsenf verrühren und 4 EL Öl unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

Salat rüsten, waschen und abtropfen lassen. Sellerie putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden.

Tomaten waschen und halbieren. Salat in mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten, Sellerie, Salat und Vinaigrette mischen.

Spiesse und Salat anrichten. Baguette dazu servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten sowie 1 Stunde Wartezeit



Haecky Import AG