

## Grillspieß mit dreierlei Saucen und Kümmelkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

200 g Entrecôte vom Rind  
200 g Lammhüfte  
200 g Kalbsrücken  
100 g geräucherter Bauchspeck  
1 Zwiebel  
je 1/2 rote und gelbe Paprikaschote  
4 Thymianzweige  
5–8 Rosmarinnadeln  
6–8 EL kaltgepresstes Olivenöl  
4 kleine, festkochende Kartoffeln  
1/2 TL Kümmel  
4 Metallspieße  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Paprikasauce  
1 rote Paprikaschote  
1 Schalotte  
1 EL kaltgepresstes Olivenöl  
60 ml heller Kalbsfond  
1 TL Tomatenmark  
1–2 Tropfen Tabasco

Currysauce  
4 EL Mayonnaise  
1 EL Currypulver Madras  
2 EL feingewürfelte Ananas  
1 TL Cognac  
1/2 TL Zitronensaft  
1 Prise Salz

Kräuterquark  
50 g Kresse, Petersilie, Basilikum, Dill  
und Schnittlauch  
2 EL kaltgepresstes Olivenöl  
200 g Magerquark  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
8 Zucchinischeiben  
4 Chicoreeblätter

Das Fleisch soweit wie möglich von Häuten und Sehnen befreien. Zusammen mit dem Speck in gleichmäßig große Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen, Paprika putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kräuter hacken und mit dem Olivenöl mischen, damit das Fleisch und Gemüse über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Dann auf die Spieße abwechselnd Fleisch und Gemüse aufstecken, salzen und pfeffern und auf dem Grillrost von jeder Seite etwa 5 Minuten saftig gar grillen.

Die Kartoffeln gut waschen und abbürsten. Dann in leichtem Salzwasser mit Kümmel gar kochen, abkühlen lassen und halbieren.

Für die Paprikasauce die Paprika vierteln, putzen, gut ausspülen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden, dann alles in Olivenöl andünsten und mit der Fleischbrühe auffüllen. Etwa 8 Minuten zugedeckt köcheln, anschließend Tomatenmark zufügen und mit einem Pürierstab grob zermusen. Mit Salz und Tabasco abschmecken.

Für die Currysauce alle Zutaten verrühren und pikant abschmecken.

Für den Kräuterquark die Kräuter mit Olivenöl fein pürieren, mit Quark verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchinischeiben und halbierte Kartoffeln auf dem Grillrost erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf den Tellern anrichten, je 1 Chicoreeblatt dazulegen und die entsprechenden Saucen verteilen, dann den Spieß auflegen und servieren.

**Weintipp: Dazu passt ein harmonisch ausgebauter Rotwein mit warmen Holznoten, ein Ripasso aus dem Veneto oder ein fülliger Barbera aus Alba.**

### Aus unserem Sortiment:

Feritas, Rosso del Veneto  
Ripassa, Zenato, Veneto  
Barbera d'Alba „Elena la Luna“, Piemont