Puten-Lardo-Spieße mit Waldpilz-Balsamico-Wrap

Zutaten:

- 1 große Putenbrust
- 500 g
- 1 Zitrone
- 10 Stiele Thymian
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 kg gemischte Waldpilze (Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Champignons)
- 5 EL brauner Zucker
- 6 EL Balsamicoessig
- 2 Peperoni
- 2 Zwiebeln
- Basilikumblätter
- Parmesan
- Wraps

Zubereitung:

Zuerst müssen wir die Putenspieße marinieren. Dafür schneide ich die Brust in grobe Würfel und gebe diese in eine Schüssel. In dieser Schüssel würze ich dann alles mit Salz und Pfeffer, gebe den frisch gehackten Thymian dazu und vermische es mit dem Abrieb und dem Saft einer Zitrone, sowie einem gehörigem Schuss Olivenöl. So darf dann alles für mindestens 1 Stunde, besser noch für 3 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Im nächsten Schritt werden die Kräuterseitlinge in grobe Würfel, die Champignons in halbe Scheiben geschnitten und die Pfifferlinge in 4 Teile gerissen. Dann kann auch endlich der Grill gestartet werden. Ich verwende wieder einmal den , ihr könnt aber jeden anderen Grill nehmen, den ihr habt. Heute benötigen wir noch nicht einmal unbedingt einen Deckel. Den Grill bereite ich mir für hohe direkte Hitze vor. Das heißt die Kohle kommt großflächig in den Grill und er wird auf 200-220°C vorgeheizt. Außerdem stelle ich gleich die von

Petromax auf den Grillrost. Die soll gleich mit heiß werden.

Während der Aufheizphase hacke ich noch schnell die Zwiebeln und die Peperonis ganz fein. Diese benötigen wir später bei den Pilzen. Sobald die Pfanne im Grill so richtig heiß ist, gebe ich die Pilze ohne Öl oder ähnlichem hinein. So brate ich sie schön weich. Sobald eventuell austretende Flüssigkeit wieder verdampft ist, gebe ich die Zwiebel-Chili-Mischung dazu und dünste diese mit. Übrigens, je höher eure Temperatur in der Pfanne ist, desto weniger Wasser tritt aus den Pilzen aus. Also macht die Pfanne ruhig richtig heiß. Dann gebe ich den Zucker dazu und karamellisiere die Pilze. Hierbei muss man genau aufpassen. Verbrennt der Zucker, wird alles sofort bitter. Also rechtzeitig mit dem Balsamico ablöschen. Sobald auch dieser einreduziert ist, ist die Pilzfüllung für die Wraps fertig und kann vom Grill genommen werden.

Sobald die Pilzfüllung abgekühlt ist, können wir die Wraps damit füllen. Dafür gebe ich einige Esslöffel der Pilze mittig in die Wraps, zupfe einige Basilikumblättchen darüber, dann beträufle ich alles mit ein wenig Alabama White Sauce und reibe ganz frisch etwas Parmesan darüber. So können die Wraps dann aufgerollt und verschlossen werden. Als nächstes müssen noch die Spieße gemacht werden. Dafür schneide ich den Lardo in etwa 4 mm dicke Scheiben und schneide diese etwa auf die größe der Putenwürfel. Nun spieße ich abwechselnd Lardo und Putenwürfel auf einen Schachlikspieß und das solange, bis der Spieß voll genug ist.

Jetzt werden die Spieße einfach über direkter Hitze gegrillt, bis sie durch sind. Gleichzeitig gebe ich die Wraps wieder auf den Grill. Diese sind fertig, sobald sie schöne Grillstreifen haben und innen schön heiß sind.

Ich sags euch, einfach ein sommerlicher Salat dazu und die Welt ist in Ordnung. Dieses Rezept ist auch super geeignet um es vorzubereiten und mitzunehmen. Probiert es einfach aus. Viel Spaß dabei,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:59]