

Trutenvögel mariniert in Zitronensaft und Kräutern



Fantasievoll: Die Fleischvögel mit Trutenschnitzeln zubereiten.

Zutaten

4 Portionen

Marinade

- 2 EL Zitronensaft
- ½ Zitrone, abgeriebene Schale
- 3 EL Senf
- 1 EL Rosmarinadeln, gehackt
- 1 TL Paprikapulver
- 6 EL Öl

• 6 Trutenschnitzel

Füllung

- 8 Sardellenfilets
- 50 g Kapern, abgetropft
- 100 g geriebener Gruyère oder Emmentaler
- 12 Scheiben Salami

Zubereitung: Alle Zutaten für die Marinade verrühren. Die Schnitzel mit einem scharfen Messer so gut wie möglich waagrecht halbieren. In der Marinade einige Stunden oder über Nacht ziehen lassen. Sardellen und Kapern sehr fein hacken, mit dem Käse vermengen. Trutenschnitzel aus der Marinade nehmen, Marinade beiseite stellen. Schnitzel mit je einer Scheibe Salami belegen. Käsemischung darauf ausstreichen. Fleisch einrollen, je 3 Rollen auf einen Spieß stecken. Die Spiesse auf Waben-Alufolie legen und beidseitig je etwa 10 Minuten grillieren, dabei ab und zu mit Marinade bestreichen.

Tipp: Fleischvögel vor dem Grillieren mit blanchierten Lauchstreifen umwickeln.