

ZITRONEN-KALBFLEISCH-SPIESSCHEN

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Marinieren: ca. 30 Minuten oder über Nacht

Für 4 Personen

4 Spiesse

400 g Kalbfleisch, z.B. Nierstück, in 2-3 cm grosse Würfel geschnitten

1 Zitrone, in Schnitze geschnitten

Marinade:

1 Zitrone, abgeriebene Schale und 1 TL Saft

1 EL Rapsöl

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Honig

1 TL Maisstärke

wenig grüner Tabasco

Pistazien-Sauerrahm:

180 g saurer Halbrahm

3 EL Pistazien, fein gehackt

1 EL Petersilie, fein gehackt

1 TL Honig

wenig grüner Tabasco

Salz



ZUBEREITUNG

1 Fleisch und Zitronen an Spiesse stecken.

2 Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren. Das Fleisch rundum damit bestreichen. Zugedeckt 30 Minuten oder über Nacht kühl stellen und marinieren.

3 Für den Pistazien-Sauerrahm alle Zutaten verrühren, würzen.

4 Die Spiesse bei nicht zu grosser Hitze rundum 6-8 Minuten grillieren. Dabei evtl. nochmals mit der Marinade bestreichen.

5 Zitronen-Kalbfleisch-Spiesschen auf Teller geben. Pistazien-Sauerrahm dazu servieren.

Dazu passen gebratene Kartoffelscheiben, Maiskolben und Salat.

Grüner Tabasco ist eine Pfeffersauce aus gemischten Jalapeño-Pfefferschoten, milder als die rote Schwester-Sauce.

Die Saucen sind in Lebensmittelgeschäften, Metzgereien oder Grossverteilern erhältlich.

