

Rezept

# Vorspeisen-Grillplatte

Ein Rezept von Vorspeisen-Grillplatte, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> Putenbrustfilet	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>125 g</b> Joghurt einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 1 cm)
<b>2</b> Knoblauchzehen	je 1/2 TL gemahlener Koriander, Kreuzkümmel und Pfeffer, rosenscharfes Paprikapulver und gemahlene Kurkuma
Salz	je 1 EL Orangen- und Zitronensaft
<b>150 g</b> entsteinte Trockenpflaumen (etwa 25 Stück)	etwa 125 g durchwachsender Räucherspeck (in dünnen Scheiben)
<b>1 Handvoll</b> Bärlauch oder Rucola	1/2 Bio-Zitrone
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>12</b> in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
<b>200 g</b> Lammkeule (in dünnen Scheiben)	Salz
Pfeffer	1/2 dünne Stange Lauch
<b>1</b> Bio-Limette	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa 2 cm)
<b>300 g</b> Schweinehackfleisch	<b>1 EL</b> Sojasauce
<b>1</b> Ei (Größe M)	etwa 3 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

## Zubereitung

1. Für die Tandoori-Pute das Filet in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Zitronensaft und Joghurt verrühren, mit Lebensmittelfarbe rot anfärben. Ingwer und Knoblauch schälen und dazupressen. Gewürze zugeben, mit Salz abschmecken. Putenwürfel untermischen und mindestens 1 Stunde darin marinieren.
2. Für die Speckpflaumen Orangen- und Zitronensaft mit den Pflaumen mischen und kurz stehen lassen. Dann die Speckscheiben quer halbieren und in jede Hälfte 1 Pflaume einwickeln.
3. Für die Lammröllchen Bärlauch oder Rucola waschen, trockenschütteln und fein hacken. Zitrone heiß waschen, Schale dünn (ohne das Weiße!) abschneiden und fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Die Tomaten abtropfen lassen. Die Lammscheiben jeweils quer halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Bärlauch oder Rucola mit Zitronenschale und Knoblauch mischen und aufstreuen. Je 1 Tomate in die Mitte jeder Fleischscheibe legen und zusammenrollen. Außen leicht salzen und pfeffern.

4. Für die Asia-Bällchen Lauch putzen, längs aufschlitzen, gut waschen und sehr fein hacken. Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Ingwer schälen und sehr fein schneiden oder durch die Presse drücken. Hackfleisch mit den vorbereiteten Zutaten, der Sojasauce, dem Ei und den Bröseln sehr gründlich verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu gut walnussgroßen Bällchen formen.
- 

5. Grill anheizen, das Grillgut auf Platten oder Tellern zurechtlegen. Und los geht's mit dem Brutzeln: Die Speckpflaumen brauchen um die 3 Minuten, die Lammröllchen ungefähr 4 Minuten, die Asia-Bällchen etwa 10 Minuten und die Tandoori-Pute rund 4 Minuten, dabei immer gut 10 cm Abstand zu Glut halten. Dazu gibt's reichlich knuspriges Weißbrot.