

Filethäppchen am Zitronengrasspieß

Zitronengras und Schweinefleisch sind eine klassische vietnamesische Geschmackskombination. Bei diesem aus dem Buch „Project Fire“ von Steven Raichlen stammenden Rezept setzt das Grillen des Fleisches am Spieß aus Zitronengras dessen aromatische Öle frei, die den Filethäppchen einen besonderen Geschmack verleihen.

Für dieses leckere Gericht vom heißen Rost wird eine besondere Zutat benötigt: frisches Zitronengras. Die krautige Pflanze findet man in vielen typischen südostasiatischen Gerichten als Gewürz, das für einen würzigen Zitronengeschmack ohne Säure sorgt.

Zutaten für 4 Personen

Für die Marinade/Sauce

- 3 Knoblauchzehen, geschält und gehackt
- 50 g Kristallzucker
- 1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 125 ml Limettensaft, frisch gepresst
- 125 ml asiatische Fischsauce
- 60 g frischer Koriander, gehackt
- 2 Thai-Chilis oder andere scharfe Chilis, in hauchdünnen Ringen
- 60 ml Wasser

Für die Spieße

- 750 g Schweinelende
- 6–8 Stängel frisches Zitronengras
- 3 EL dunkles Sesam- oder Pflanzenöl
- Pflanzenöl zum Einölen des Rostes
- 30 g geröstete Erdnüsse, gehackt

Zubereitung

Für die Marinade/Sauce den Knoblauch, 2 EL Zucker und Pfeffer in eine Rührschüssel geben und zu einer Paste zerstoßen. Den restlichen Zucker, Limettensaft und Fischsauce unterrühren und verquirlen, bis die Zuckerkristalle aufgelöst sind. Koriander, Chilis und Wasser unterrühren. Die Marinade beiseite stellen.

Das Fleisch längs in 0,6 cm dicke Scheiben schneiden. In jede Scheibe drei 2,5 cm lange Schlitze machen, jeweils 1 cm von oben, einen in der Mitte und einen 1 cm von unten.

Die dunkelgrünen Blätter von den Zitronengrassstielen abschneiden. Jeden Stiel in etwa 15 cm lange Abschnitte schneiden. Fädeln Sie ein Fleischstück auf je einen Stängel. Die Spieße in einer Auflaufform nebeneinanderlegen.

Die Hälfte der Marinade über das Schweinefleisch geben und die Stücke auf allen Seiten bestreichen. Im Kühlschrank ein bis zwei Stunden marinieren; je länger, desto besser. Die restliche Hälfte der Marinade als Sauce servieren.

Die Spieße über einem Backblech abtropfen lassen. Das Fleisch auf allen Seiten leicht mit Sesamöl bestreichen.

Den Grill für direktes Grillen vorbereiten und ihn auf höchster Tempe-



Steven Raichlen beschreibt in „Project Fire“ verschiedene Grilltechniken. Das Buch mit 100 Rezepten ist bei Ullmann Medien erschienen.

Ullmann Medien

ratur anheizen. Den sauberen Grillrost gut einölen. Die Spieße auf den Rost legen und 1 bis 2 Minuten pro Seite grillen. Mit den gehackten Erdnüssen bestreuen und sofort mit der restlichen Marinade in kleinen Schüsseln servieren, sodass man sie darüber löffeln kann. www.ullmannmedien.com



Die dekorativen Filethäppchen werden direkt vom Zitronengrassstiel gegessen.

Matthew Benson/Ullmann Medien