

## Zigüüner-Spiess mit Renés BBQ Salsa, Panzanella-Brotsalat, gegrillte Nektarinen mit Basilikum-Pesto



**Rezept für 4 Personen**

## Zubereitung

### Zutaten Zigüüner-Spiess mit Renés BBQ Salsa

500 g Schweinehals  
12 Scheiben Räucherspeck  
4 Holzspiesse  
Für die Marinade:  
1 KL Paprikapulver (geräuchert)  
1 EL Dijon Senf  
1 EL Worcestersauce  
1 KL Thymian und Rosmarin, grob gehackt  
50 g Rapsöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zutaten BBQ-Salat

1 Grosse Tomate  
1 Jungzwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Etwas Grobes Meersalz  
4 EL Olivenöl  
2 EL Flüssiger Honig  
1 EL Worcestersauce  
1 EL Weisser Balsamico  
6 EL Ketchup  
2 EL Sojasauce  
1 Prise Schwarzer Pfeffer  
1 TL Paprikapulver (edelsüss)  
½ Orange, Saft

### Zubereitung Zigüüner-Spiess mit Renés BBQ Salsa

Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren. Das Fleisch in gleich grosse Stücke schneiden, mit der Marinade vermengen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Fleischstücke abwechslungsweise mit den gerollten Speckscheiben auf die Spiesse stecken. Die Spiesse rundherum anbraten.

### Zubereitung BBQ-Salat

Tomate waschen, würfeln und entkernen. Zwiebel und Knoblauchzehe fein schneiden und mit den Tomaten in eine feuerfeste Schale geben. Meersalz, Olivenöl und Honig darüber träufeln und auf den heissen Grill legen. Das Ganze für rund 15 Minuten auf dem Grill köcheln lassen bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Sojasauce mit Ketchup, Essig, Orangensaft und Worcestersauce vermischen, Gewürze begeben und gut verrühren. Die konfierten Tomaten und Zwiebeln vom Grill nehmen, auskühlen lassen und unter die Sauce rühren.

#### **Zutaten Panzanella-Brotsalat**

200 g Brot, vom Vortag  
Etwas Olivenöl  
250 g Cherrytomaten gelb und rot  
1 Salatgurke  
1 Frühlingszwiebel  
2 EL Rotweinessig  
Etwas Zitronensaft  
1/2 dl Tomatensaft  
1/2 dl Gemüsebouillon  
8 EL Olivenöl  
Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle  
1 Handvoll Basilikum, in feine Streifen geschnitten

#### **Zutaten Gegrillte Nektarinen mit Basilikum-Pesto**

2 Grosse Nektarinen  
1 Handvoll Pinienkerne  
1 Bund Basilikum  
1 Bund Glatte Petersilie  
6 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

#### **Zubereitung Panzanella-Brotsalat**

Brot in Würfel schneiden und im vorgeheizten Ofen (140° C) mit etwas Olivenöl beträufelt auf einem Backblech rösten, bis sie goldbraun sind. Die Gurke schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Die Frühlingszwiebel mitsamt Grün in dünne Scheiben schneiden. Rotweinessig, Zitronensaft, Tomatensaft, Bouillon und Olivenöl vermengen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing mit den Tomaten, Gurken und Zwiebeln mischen und zum Schluss Basilikum und Brotwürfel unterheben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

#### **Zubereitung Gegrillte Nektarinen mit Basilikum-Pesto**

Nektarinen halbieren, Kerne entfernen und die Hälften kurz von beiden Seiten grillen. Für das Pesto die Pinienkerne in einer Bratpfanne anrösten. Petersilie und Basilikum in einen Mixer geben, mit Olivenöl beträufeln und mit kurzen Stößen grob mixen. Zum Schluss mit etwas Salz, Pfeffer und Balsamico würzen, die Pinienkerne dazu geben und alles mixen.