

Tomaten-Preiselbeer-Sugo mit Geflügelspießchen

Zutaten für 4 Personen:

Für den Sugo

750 g Tomaten
2 Schalotten
1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl
2 TL brauner Zucker
1 Glas (220 g) Odenwald Gourmet-Preiselbeeren
Salz, Cayennepfeffer
6 Stiele Basilikum

Für die Spieße

kleine Holzspieße
500 g Putenbrustfilet
Pfeffer
frische Lorbeerblätter
2 TL Olivenöl
Salz

Zubereitung:

Zuerst für die Spieße kleine Holzspieße wässern. Das Putenbrustfilet in mundgerechte Würfel schneiden, pfeffern und im Wechsel mit den Lorbeerblättern auf die Spieße stecken. Abgedeckt kühl stellen, z.B. im Kühlschrank.

Tomaten kreuzweise einritzen und 1 Minute mit kochendem Wasser überbrühen. Tomaten mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Tomaten vierteln, die Kernchen entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Rosmarin abbrausen, die Nadeln vom Stiel streifen und hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten darin hellbraun anbraten. Tomaten hinzufügen, mit Zucker bestreuen und ca. 5 Minuten schmoren lassen. Odenwald Gourmet-Preiselbeeren und den gehackten Rosmarin unterrühren – mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenschütteln, einige Blätter zum Garnieren beiseite legen, den Rest in Streifen schneiden und unter den Sugo mischen.

Putenspieße mit Olivenöl einpinseln und in einer heißen Grillpfanne unter Wenden ca. 8-10 Minuten anbraten und nach Geschmack salzen. Spieße mit dem Tomaten-Preiselbeer-Sugo anrichten und nach Belieben mit Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten



Guten Appetit!