

Schweinefiletspießchen mit Oliven

Pinchitos de cerdo con aceitunas



Zutaten für vier Stück:

160-200 g Schweinefilet
8 entkernte spanische Oliven
1 EL getrocknete Petersilie
2-4 Knoblauchzehen
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
10 EL Olivenöl
30 ml Sherry

Besondere Hilfsmittel:

kleine Rouladennadeln als
Spieße

1. Schweinefilet in je ca. 20-25 g schwere Stückchen schneiden.
2. Je zwei Fleischstückchen und zwei Oliven abwechselnd auf einen Spieß stecken.
3. Salz, Pfeffer, gepressten Knoblauch und den Zitronensaft gut verrühren. Das Öl zugießen und die Petersilie einstreuen. Alles gut vermengen. Dann die Spieße in eine feuerfeste Schale legen und mit der Marinade beträufeln. Ca. 20-30 Minuten marinieren lassen.
4. Ofen auf 150° vorheizen.
5. Die Spieße auf beiden

Seiten in einer beschichteten Pfanne 2-3 Minuten braten, bei nicht zu großer Hitze. Dann die Spieße in die Schale zurückgeben. Das Bratöl aus der Pfanne gießen, den Satz mit Sherry ablöschen. Den Sud durch ein Sieb in die Schale gießen und das Ganze im Ofen bei 150° ca. 10-15 Minuten weiter garen.

6. Die Spieße nochmals mit der entstandenen Sauce beträufeln und heiß servieren.

Hinweise:

Optional kann man mehr Knoblauch nehmen und ihn durch ein Sieb in die

Marinade streichen. So vermeidet man, dass Knoblauchstückchen beim Braten schwarz werden.

Wichtig ist, dass die Fleischstückchen in der Höhe zu den Oliven passen, damit das Fleisch richtig brät. Am besten schneidet man die Fleischscheiben etwas höher als die Oliven und drückt sie dann mit der Hand etwas zusammen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Schwein, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023