

Moorschnuckenspieß in Kokosmilch mariniert auf mediterranem Gemüseconfit

ausgesucht von Michael Ziebolz, Hotel Roshop

Zutaten (für 4 Personen):

600 gr Rücken von der Diepholzer Moorschnucke	250 gr Zucchini
1 Paprika rot	250 gr Aubergine
4 Scheiben Pancetta (durchwachsener Speck)	2 Schalen Kirschtomaten
8 Backpflaumen	250 gr Paprika gelb
12 Oliven ohne Stein	6 Schalotten
2 rote Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
3 Knoblauchzehen	1 Schale Zuckerschoten
Olivenöl	Basilikumblätter
500 ml Kokosmilch	

Zubereitung:

Den Rücken in 16 Stücke schneiden und in Kokosmilch einlegen (1 Tag).

Paprika, Pancetta, Backpflaumen, Zwiebeln in Stücke schneiden und abwechselnd mit den Oliven und den Fleischstücken auf den Spieß ziehen.

Das Gemüse etwas größer würfeln, die Kirschtomaten ganz lassen. Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl anbraten. Das geschnittene Gemüse dazu geben und mit etwas Brühe anfüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Zum Schluss die Tomaten hinzufügen, mit etwas Zucker abschmecken und gezupfte Basilikumblätter dazugeben.

Die Spieße mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Paprika in Olivenöl anbraten. Die Auflaufform mit Butter einstreichen und den zerstoßenen Knoblauch dazu geben. Die Spieße hinzufügen und mit Alufolie abdecken. Im Ofen bei 180 °C ca. 12-15 Min. garen.

Dazu eignen sich frische Nudeln oder Polenta.

Herzlich Willkommen im Hotel Roshop.

Erleben Sie unvergessliche Tage in unserem Hause. Genießen Sie die angenehme Mischung aus Tradition, stilvollem Ambiente und zeitgemäßer Ausstattung.

Zufriedenheit ist unser Ziel.

***Hotel Roshop
Am Markt 6
49406 Barnstorf
Tel.: 05442 / 9800
www.hotel-roshop.de***

