

Dreierlei Spieße mit Dips

Die Dreierlei Spieße mit Dips sind ein echter Hingucker auf jeder Grillparty. Dieses Rezept verzaubert jeden Partygast.

Verfasser: Pia-kocht

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: Pia-kocht

Zutaten

Für das Fleisch

200 g	Rumpsteaks
400 g	Riesengarnelen
2 Stk.	Hühnerbrüste
1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
200 ml	Sonnenblumenöl
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

für die Remouladensoße

200 g	Mayonnaise
2 Stk.	Eier
100 g	Essiggurken
1 Stk.	Paprika (rot)
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

für die Guacamole

1 Stk.	Avocado
--------	-------------------------

1 Stk. Zitrone
1 Prise Salz
1 Stk. Paprika (rot)

für die Cocktailsoße

200 g Mayonnaise
1 EL Tomatenmark
10 ml Zitronensaft
1 EL Weißweinessig
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Als nächstes erhitzt du eine Pfanne mit etwas Öl und brätst das Rumpsteak auf beiden Seiten scharf an. Auf beiden Seiten ca 2 Minuten. Danach legst du das Steak in den Ofen, am besten auf das Gitter damit es von allen Seiten gleichmäßig Hitze bekommt. Für das Steak stellst du dir den Wecker auf 20 Minuten.
2. Als Nächstes stellst du einen Topf mit Wasser auf. Die Hühnerbrüste legst du in dem Sonnenblumenöl ein und würzt es mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und gibst noch ein paar Kräuter dazu.
3. Für die Dips brauchst du drei Schalen. Die Paprika und die Essiggurken schneidest du in kleine Würfel. Die Paprika verteilst du auf zwei Schalen. Zu einer kommen noch die Essiggurken dazu. Wenn das Wasser kocht, die Eier hineingeben und sie 10 Minuten hart kochen.
4. Für die Guacamole wird die Avocado geschält, der Stein entfernt und das grüne Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrückt. Das Avocadopüree gibst du zu den Paprikawürfeln dazu. Das Ganze schmeckst du mit etwas Zitronensaft und Salz ab. Es darf ruhig etwas säuerlicher werden.
5. Für die Cocktailsoße mischst du das Tomatenmark mit der Mayonnaise und gibst den Weißweinessig dazu. Am Schluss nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn der Wecker für das Fleisch geklingelt hat, drehst du das Fleisch um und stellst den Wecker noch mal auf 20 Minuten.
6. Für die Remouladensoße werden die Eier mit kaltem Wasser abgeschreckt und geschält. Die Gurken- und Paprikawürfel mischst du mit der Mayonnaise gut zusammen und schmeckst sie mit etwas Salz und Pfeffer ab. Die Eier schneidest du auch in kleine Würfel und mischst sie unter die Masse. Noch mal alles abschmecken und schon hast du alle Dips fertig gestellt.

7. Jetzt kommst du zum Fleisch. Die Hühnerbrüste schneidest du in 2 cm dicke Streifen. Wenn du sie geschnitten hast steckst du sie wie eine Ziehharmonika ganz eng auf die Spieße. Für die Hühnchenspieße erhitzt du eine Pfanne und brätst sie goldbraun von beiden Seiten an. Damit sie gar werden und nicht zu trocken werden können legst du sie, zu dem Rumpsteak in den Ofen.
8. Wenn du noch nicht so viel Erfahrung hast wie man "rare", "medium" oder "well done" erkennt, kannst du deine Hand zur Hilfe nehmen. Wenn du deinen Zeigefinger an den Daumen hältst und dann auf den Daumenballen drückst ist das Fleisch "rare". Beim Mittelfinger und Daumen "medium" und Daumen und Ringfinger geben "well done". Das gilt natürlich nicht bei allen Fleischsorten, aber so in etwa kannst du dich daran orientieren. Ganz wichtig finde ich auch, dass man nicht mit dem Finger von oben in das Fleisch drückt, sondern von beiden Seiten „erfühlt“ wie weit das Fleisch gegart ist. Übung macht sowieso den Meister, also immer mal wieder das Rumpsteak befühlen und langsam bekommst du den Dreh raus.
9. Die Garnelen werden auch auf die Spieße gesteckt. Diese werden dann mit etwas Butter und Kräutern in der Pfanne gar gebraten. Währenddessen die Garnelen braten kannst du dich um das Steak kümmern. Wenn du denkst das es soweit ist holst du es heraus und legst es kurz zur Seite, damit sich das Fleisch von der Hitze erholen kann und sich der Saft wieder überall verteilen kann. Danach schneidest du es in dünne Scheiben. Wenn dir das Fleisch noch zu rosa ist, brätst du es entweder noch mal in der Pfanne an oder legst es noch mal kurz in den Ofen.
10. Die Fleischstreifen steckst du dann, genau wie die Hühnerstreifen auf Spieße. Nur nicht ganz so fest, damit man das schöne Rosa noch erkennen kann. Wenn deine Party losgeht die Spieße daneben legen, füllst du die Dips in kleine Schalen um und legst die Spieße zu dem jeweiligem Dip daneben. Fertig ist ein toller und leckerer Fingerfood, denn auch wenn das Fleisch erkaltet ist, schmeckt es trotzdem noch superlecker! Also einfach mal ausprobieren. Guten Appetit!

Tipp

Super als Fingerfood oder für eine Vorspeise.