

Schweinemedailion - Spieß mit Speckpflaumen, in raffinierter, exotischer Marinade

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 12m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '12m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " });
```

Die dürften ihre Partygäste begeistern, sie werden den Unterschied zu den „präparierten Grillspezialitäten“ schmecken.

Zutaten

- Für die Spieße:
- 350 g pariertes Schweinefilet in 2 cm dicke Medaillons
- 8 große Backpflaumen, Kurpflaumen, entsteint
- Ca. 16 dünne Scheiben, durchwachsener Speck
- 200 g Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen in 3 cm langen Stücken
- Für die Marinade:
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tl frische Ingwerwurzel
- 1 EL gehacktes Koriandergrün
- Etwas unbehandelte Orangenschale, fein gehackt
- Etwas unbehandelte Zitronenschale, fein gehackt
- 1/2 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- Das Innenleben von ca. 90 g Passionsfrucht
- 80 ml frisch gepresster Orangensaft
- 6 EL Olivenöl
- Salz, grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Marinade:

Schritt3

Das Innenleben der Passionsfrucht mit einem Teelöffel herauslösen und mit dem Knoblauch, geriebenem Ingwer, Zitronen - und Orangensaft und Abrieb, Chili und gehacktem Koriander mischen und das Olivenöl verrühren. Mit etwas Salz und dem grob gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt4

Die Schweinemedallions einlegen, am Besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schritt5

Die Spieße:

Schritt6

Die Backpflaumen mit einer dünnen Speckscheibe umwickeln und abwechselnd mit den Medallions und Frühlingszwiebeln auf die Grillspieße stecken.

Schritt7

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schweinemedallion-spiess-mit-speckpflaumen-in-raffinierter-exotischer-marinade/>