

*Manuela Rüther*

---

SALSA  
& DIP

---

*100 Rezepte für das gewisse Extra*

CHRISTIAN







# Trauben-Chutney

## zu Fischspießen

Ergibt 600 g Chutney | 12 kleine Fischspieße

Zubereitung: 30–40 Minuten

### Zutaten

Für das Trauben-Chutney

600 g helle, kernlose Trauben

1 weiße Zwiebel

5 g frischer Ingwer

1 EL Olivenöl

3 EL Honig

3 EL Honigessig, alternativ 2 EL

heller Balsamicoessig

Salz

Pfeffer

etwas Apfelsaft

1 TL Dijonsenf

Für die Fischspieße

300 g weißes, festes Fischfilet, z. B. Zander oder Seeteufel

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

1 Zweig Rosmarin

ein kleines Stück unbehandelte

Zitronenschale

Saft von  $\frac{1}{4}$  Zitrone

je 1 EL Olivenöl und Butter zum Braten

Die Trauben waschen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und sehr fein schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne oder einem flachen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Die Trauben und den Ingwer hineingeben, den Honig darüberträufeln und alles unter Rühren kurz braten.

Dann den Essig dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 10–15 Minuten unter Rühren köcheln. Sollte das Chutney zu dick werden, zwischendurch etwas Apfelsaft angießen. Am Ende den Senf unterrühren, das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

Inzwischen das Fischfilet nach Bedarf von der Haut schneiden, von Gräten oder Häuten befreien. In Würfel schneiden und auf kleine Holzspieße stecken. Von allen Seiten salzen und pfeffern.

Das Olivenöl mit dem Rosmarin und der Zitronenschale in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin rundherum anbraten. Die Hitze reduzieren, die Butter in die Pfanne geben und die Spieße mit dem Zitronensaft beträufeln. Unter Wenden 1–2 Minuten braten und zum Chutney servieren.

**Tipp:** Das Trauben-Chutney passt neben Fisch zu hellem Fleisch vom Schwein, Geflügel oder Kaninchen und zu Käse.



# Rotwein-Zwiebel-Marmelade

## zu Schweinebauchspießen

Ergibt 800 ml Marmelade | 8–10 Spieße

Zubereitung: 40 Minuten

Marinieren: 3 Stunden

### Zutaten

Für die Schweinebauchspieße

500 g Schweinebauch  
3 Zehen frischer Knoblauch  
je 5 Zweige Thymian und Rosmarin  
3–4 EL Olivenöl zum Marinieren  
grobes Meersalz  
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer  
Metallspieße

Für die Rotwein-Zwiebel-Marmelade

1 kg rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
200 g Zucker  
150 ml Portwein  
200 ml Rotwein  
75 ml frisch gepresster Orangensaft  
75 ml Rotwein- oder Balsamicoessig  
2 Zweige Thymian  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

Den Schweinebauch in schmale Streifen schneiden und in ein flaches Gefäß legen. Die Knoblauchzehen schälen und fein zerreiben. Die Kräuter waschen, zupfen, fein hacken und mit dem Knoblauch, dem Olivenöl und dem Fleisch vermischen. Mit Folie abdecken und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.