

TAPAS – SCHWEINEFLEISCH-SPIEßE MIT CURRY-BANANENSAUCE

TAPAS – SCHWEINEFLEISCH-SPIEßE MIT CURRY-BANANENSAUCE

Hier das nächste Rezept vom Tapas-Abend – leckere Schweinefleisch-Spieße mit Curry-Bananensauce. Neben [Chorizo Chips](#), [Meeresfrüchte-Salat](#), [Venusmuscheln in Tomatensauce](#), [Schweinefilet mit getrockneten Tomaten](#), [kleinen Polpos in scharfer Tomatensauce](#), [Lamm mit Anis](#) und [Mini-Paprika mit Frischkäsefüllung](#) gab es diese Schweinespieße mit Bananensauce. Eine Mischung aus würzigem Curry und süßlicher Bananensauce macht diese Spieße zu einer wahren Geschmacksexplosion. Sehr zu empfehlen.



ZUTATEN FÜR 2 SPIEßE:

80g Schweinefilet

1 TL Currypulver

Pfeffer & Salz

2 Holzspieße

Für die Sauce:

1/2 Banane

3-4 EL Schlagsahne

1 TL Currypulver

4-5 Basilikumblätter

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Ich schneide das Schweinefilet in 6 nicht zu große und nicht zu kleine Würfel (ca. 2-3cm). Diese Würfel werden auf die Spieße gesteckt. Die Spieße würze ich rundherum mit Curry Pulver, Pfeffer und Salz.



In der Pfanne erhitze ich etwas Olivenöl und brate die Spieße von beiden Seiten an. Sie werden aber nicht fertig gebraten!

In dieser Zeit zerdrücke ich die halbe Banane in einer kleinen Tasse und würze das Bananenmus mit Curry, Pfeffer und Salz. Dann rühre ich die Sahne und das fein gehackte Basilikum ein und mixe alles zu einer glatten Sauce.

Im Ofen halte ich alle warmen Tapas Gerichte warm, dazu ist der Ofen auf 80°C vorgeheizt. Die Spieße kommen kurz bevor sie fertig sind aus der Pfanne in den Ofen. Einfach mit auf das Backblech legen, sie können dort noch ungefähr 10 Minuten bleiben.

In die noch heiße Pfanne kommt die Bananensauce. Die fängt auch ziemlich sofort an zu kochen und wird dann zurück in die Tasse gegeben und ebenfalls im Ofen mit warm gehalten.

Wenn es ans Anrichten geht kommen Spieße und Sauce zusammen auf ein längliches Schälchen.

Fertig!

