

Gegrillte Schweinsfledermaus mit Glasnudelsalat

Rezept von Harald Brunner, Spittelberg, Wien



Zubereitung

Das Marinieren & Die Sauce

1. Für die Marinade die Gewürze in einen Mörser geben und mörsern.
2. Das Ketchup mit der Sojasauce, Sesamöl und die Gewürze zu einer Marinade verrühren.
3. Die Schweinsfledermäuse damit bestreichen und zwei bis drei Stunden im Kühlschrank marinieren.

Die Glasnudeln

4. Die Glasnudeln in kaltes Wasser einweichen.
5. In einem Topf viel Wasser aufkochen lassen, die Glasnudeln kurz blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken.
6. Karotte, gelbe Rübe schälen und in feine Streifen schneiden.
7. Den Lauch halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
8. Eine Knoblauchzehe fein schneiden.
9. In einer Pfanne mit etwas Öl erhitzen, die Gemüsestreifen dazugeben, mit etwas Knoblauch kurz anschwitzen, mit Sojasauce und Gemüsefond ablöschen.
10. Die Glasnudeln dazugeben, mit Chilisauce, Zitronensaft und Limettensaft abschmecken – durchziehen und marinieren.

Zutaten für 4 Personen

Schweinsfledermaus

- 4 Stk. Schweinsfledermaus (ca. 600 g)

Für die Marinade

- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 TL Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Senfsamen
- Schale von der unbehandelten Zitrone
- 4 EL Sojasauce
- 1 EL Ketchup
- 1 TL Sesamöl

Für den Glasnudelsalat

- 200 g Glasnudeln
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL helle Sojasauce
- 1 Karotte
- 1 Gelbe Rübe
- 1 Stk. jungen Lauch
- Ausgepresster Saft von 1 Zitrone & Ausgepresster Saft von 1 Limette
- Etwas Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 1/8 l Gemüsefond
- 2 EL Chilisauce

An den Griller!

11. Die Fledermäuse herausnehmen, die Sauce ein wenig abstreichen und am Holzkohlegrill auf einer Alufix-Grillplatte die Schweinsfledermäuse auf beiden Seiten grillen.

12. Den marinierten Glasnudelsalat anrichten, die Fledermäuse dazu arrangieren und die Barbecue Sauce in einer kleinen Schale dazu servieren. Mit frischem Koriander garnieren.

Barbecue Sauce

- Helle Sojasauce
- 1 EL Ketchup
- Knoblauch

Garnitur

- Etwas frischer Koriander