Hohrücken-Spiesse mit Speck, Zwiebeln und Kräuterbutter

Ich habe sie in der Pfanne gebraten, genauso gut, oder noch besser werden sie auf dem Grill. Der Hohrücken ist ein perfektes Stück zum Kurzbraten, als Steak oder auch als grosses Bratenstück. Die typische Marmorierung macht das Feisch schön saftig. Ich habe zwei dicke Steaks in Würfel geschnitten, auf einen Holzspiess gesteckt und zwischen den Fleischwürfeln Speck und angeröstete Zwiebelscheiben in den Spiess geschoben. Das gibt zusätzliche Würze.

Die Fleischwürfel habe ich mit Koriander, Salz, Peffer und Olivenöl mariniert. Das gewürfelte Fleisch besitzt eine grössere Oberfläche als ein Steak und nimmt darum mehr Marinade auf. Noch ein Grund für die gute Würze.

Angerichtet habe ich die Spiesse mit Kräuterbutter... bon appetit!

Zutaten (2 Spiesse)

350g	Hohrücken (zu dicken Steaks geschnitten)
1/2	grosse Zwiebel
6	Tranchen Bratspeck
1Tl	Korinaderkörner
1dl	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
2	Holzspiesse

Zubereitung

Hohrückensteaks 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Korinaderkörner im Mörser möglichst fein zerstossen. Mit Olivenöl vermischen und kräftig salzen und pfeffern.

Hohrückensteaks in grobe Würfel schneiden und mit der Marinade vermischen. Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen.

Zwiebel halbieren und in die Schalen zerteilen. Schalen in ca. 3cm breite Streifen schneiden. In Olivenöl ca. 5 Minuten dünsten.

Specktranchen in ca. 6 cm lange Stücke schneiden.

Zuerst ein Fleischwürfel auf den Spiess stecken, dann eine Zwiebelschale, gefolgt von einer zusammengefalteten Specktranch auf den Spiess stecken. Wiederholen bis der Speiss voll ist.

Spiesse auf jeder Seite bei guter Hitze 5 Minuten braten. Anrichten und die Kräuterbutter darauflegen.