



Putenspieße mit Kilians BBQwürze und Mayonnaise vom fermentierten schwarzen Knoblauch

♡ | [Fleisch](#) , [Vorspeise](#)

Dauer: ca. 30 Minuten plus 1 Stunde Marinierzeit

Zutaten (4 Portionen)

Putenspieße:

1 kg Putenfleisch
8 TL Kilians BBQwürze
4 EL Rapsöl
20 Holzspieße

Mayonnaise:

3 Eigelbe
30 g Senf
30 g schwarzer Knoblauch
2 TL weißer Balsamessig
Salz
Pfeffer weiß
1 Prise Zucker
150 g Rapsöl

Ungarische Paprikaflocken edelsüß
Koriander gehackt

Zubereitung

Das Putenfleisch quer zur Faser in circa 4 cm breite und 12 cm lange Streifen schneiden. In einer Schüssel das Rapsöl mit Kilians BBQwürze vermischen und das Fleisch damit marinieren. Für circa 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Anschließend das marinierte Putenfleisch auf die Holzspieße stecken. Nun auf dem Grill oder in der Grillpfanne garen.

Für die Mayonnaise die Eigelbe, Senf, schwarzen Knoblauch, Zucker und den Balsamessig in einen Messbecher geben und mit 2 Prisen Salz und weißem Pfeffer würzen. Die Masse mit einem Zauberstab mixen und mit dem Rapsöl zu einer homogenen Mayonnaise emulgieren. Nochmals abschmecken und bis zur Verwendung kaltstellen.

Die saftig gegrillten Spieße mit der Mayonnaise verzieren und mit dem frisch gehackten Koriander sowie den Paprikaflocken bestreuen.